



шкафъ 34.  
полка III  
№ 7.

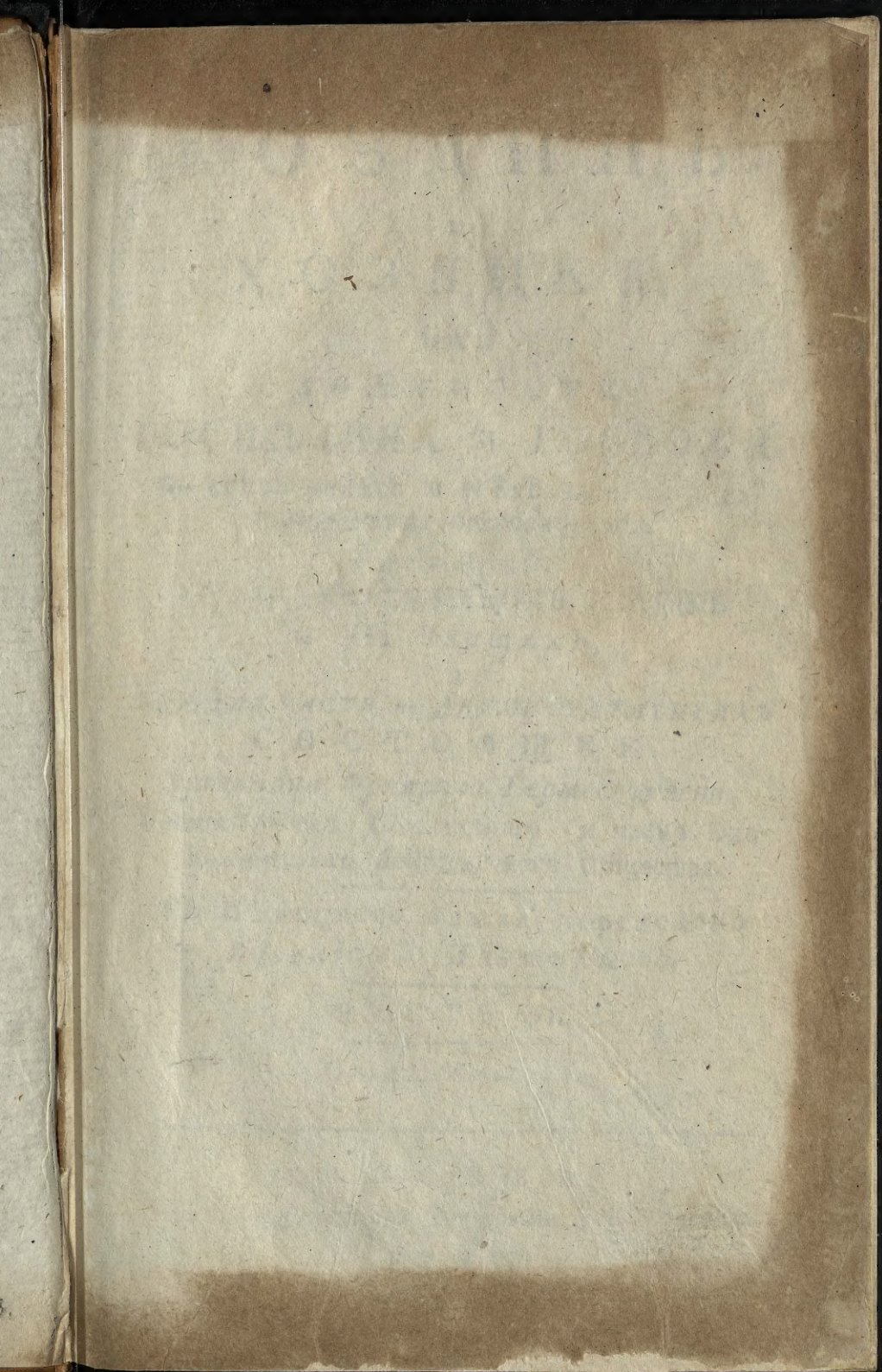
ф 1-68  
10171

МК

H-8°  
89 Г

1.5 2003.







Г  
П

КА

ПР

В



## ХОЗЯИНЪ

и

## ХОЗЯЙКА,

или

ДОЛЖНОСТИ

ГОСПОДИНА и ГОСПОЖИ

Во всѣхъ видахъ и всѣхъ часяхъ, до  
домоводства относящихся.

Сочиненіе

ВЪ СИСТЕМАТИЧЕСКОМЪ ПОРЯДКѢ

и XII Часяхъ,

а

КАЖДАЯ ЧАСТЬ въ ДВУХЪ ОТДѢЛЕНІЯХЪ

СОСТОЯЩЕЕ,

*Христіана Фридриха Герместаузена,  
Проповѣдника Шлалахскаго и члена Эко-  
номическаго Лейбцигскаго Общества.**Съ Нѣмецкаго языка переведено  
Василіемъ Левшинымъ.*

ЧАСТЬ VII.

*Отдѣленіе I.*

МОСКВА,

Въ Университетской Типографіи у Н. Носикова.

1789.



## О Д О Б Р Е Н І Е.

---

По приказанію Императорскаго Московскаго Университета Господѣ Кураторовѣ я читалъ книгу подъ заглавіемъ: Хозяйки и Хозяина Часть VII, и не нашелъ въ ней ничего противнаго наставленію, данному мнѣ о разсматриваніи печатаемыхъ въ Университетской Типографіи книгъ; почему она и напечатана быть можетъ. — Коллежскій Совѣтникъ, Красно-рѣчійя Профессоръ и Ценсоръ печатаемыхъ въ Университетской Типографіи книгъ,

АНТОНЪ БАРСОВЪ.





# ХОЗЯЙКА,

СОСТАВЛЯЮЩАЯ

ВТОРУЮ ПОЛОВИНУ СЕГО СОЧИНЕНІЯ И ВТО-  
РІЯ ШЕСТЬ ЧАСТЕЙ ЗАНИМАЮЩАЯ.

---

ЧАСТЬ СЕДЬМАЯ.

---

*Отдѣленіе перъвое.*



A. H. R. C. O. N.

THE UNIVERSITY OF

THE UNIVERSITY OF

THE UNIVERSITY OF

THE UNIVERSITY OF

THE UNIVERSITY OF



## ПРЕДИСЛОВІЕ.

Нашимъ днямъ предоставлено было, чтобъ геній Экономическаго ученія распростеръ крыла свои, и отрясъ оными пыль презрѣнія толико между нами примѣтную. Кто бы за пятьдесятъ лѣтъ повѣрить могъ, что и самыя Испытатели Естества, по промыслу, къ оному пристанутъ, и непрерывъ стараться начнутъ Естественную и Домоводственную науку такъ соесть, чтобъ первая другой подавала руку помощи, и служила путевождительницею, дабы порожденія Натуры съ множайшею безопасностію и легкостію приобрѣтать и удобрять, а самымъ тѣмъ отечественное благо поддерживать и возвышать безпрестанно?

Должно считать весьма блистающею чертою въ повѣствованіи жизни Фридриха Вильгельма, Короля Прусскаго, что онъ первый изъ Нѣмецкихъ Государей присоединилъ въ штатъ Академическій особыхъ Профессоровъ Домоводства, а чрезъ то подаль мысль Хозяйственную науку не отвергать изъ Горизонта ученыхъ, и уравнивать съ достоинствомъ прочихъ наукъ. По силѣ публичныхъ вѣдомостей, Людвига Гессендармштатскій также въ своемъ Людвиговомъ Университетѣ степени Академическаго не воспретилъ учителямъ Домоводства, а чрезъ то Экономическое ученіе новое сіяніе получить можетъ. Распоряженіе же этой Академіи таково, чтобъ каждый Студентъ Богословскій слушалъ Экономическую науку, а въ Консисторіи въ оной испытыванъ былъ. Не достойно ли это подражанія, и не дѣласть ли чести Хозяйственной наукѣ?

Блаженн Государи, ищущіе великія своего въ собственныхъ своихъ государствахъ, и неистощаемаго источника своего внутренняго и отъ иностран-



ныхъ земель не зависящаго вѣличества въ сельскомъ и домовомъ Хозяйствѣ не просматривающіе! Блаженіи они, когда щедрая судьба екорѣ попускаетъ имъ недостаточествовать въ Мазаринахъ и Ришеліяхъ, нежели въ Сюлліяхъ и Колбертахъ!

Ни единое къ отечеству своему благородно настроенное сердце не должно безъ высочайшаго ощущенія любви встрѣчать взоры или образъ мыслей какъ самаго Государя, такъ и Государственнаго служителя, которыхъ подъ мудрымъ вліяніемъ и одобреніемъ наука Домоводственная укинулась и останется наукою модною. Что же сію науку у насъ въ Нѣмецкой землѣ можно уже считать національною, доказываютъ то множество понынь изданныхъ Экономическихъ сочиненій, которыхъ общее собраніе можетъ составить очень знаменитую бібліотеку. Это купно означаетъ вѣрный доводъ, что столько многихъ и различныхъ писателямъ нѣтъ недостатку въ читателяхъ, ищущихъ въ томъ наставленія и удовольствія.

Долго выжидалъ я, не сыщется ли кто наполнить находящейся еще въ Экономической бібліотекѣ промежскъ; ибо въ сочиненіяхъ, къ домоводству относящихся, понынь на свѣтъ вышедшихъ, упражненія Хозяина были почти всегда единственнымъ предметомъ; упражненія же Хозяйки совсѣмъ пропущены, или по крайней мѣрѣ касались оныхъ только мимоходомъ.

Не могу я сказать, для чего искуснѣйшіе и болѣе свѣдущіе мужи поле сіе поднесъ оставили неводѣланнымъ. Можетъ быть не сообразно то было ихъ вкусу описывать только многія упражненія Хозяйки, и входить въ подробности оныхъ. Многіе изъ моихъ пріятелей не рѣдко жаловались на недостатокъ домоводственной системы для Хозяйки; неоднократно принужденъ былъ я въ пользу моихъ

моло-



молодыхъ пріятелей, яко новоначинающихъ Хозяевъ, для ихъ молодыхъ и неискусныхъ Хозяекъ сочинять писменно планы и замѣчанія и упражненія: но было то лишь отрывки изъ всеобщей связи, не составляли оныя цѣлаго; почему любопытство моихъ молодыхъ пріятельницъ едва вполнѣ удовлетворялось. Многократно давалъ я имъ мое слово, чтобъ упражненія Хозяйки описать со связью, естьли вскорѣ не učinятъ того иные, которымъ я въ проицаніи и искусствѣ уступить долженъ. По крайней мѣрѣ думалъ я, что высокія Коллегіи, Академіи и Общества, какъ то преимущественно отъ Санктпетербургской Академіи происходятъ, въ скоромъ времени искусныхъ головъ къ сему труду призовутъ и ободрятъ.

Колико же нужно то, чтобъ Хозяйка домовныя свои упражненія знала и разумѣть могла, едва изъяснить можно. Отъ нее главнѣйше зависитъ, чтобъ пріобрѣтенія Хозяиновы въ домоводствѣ не тратились вотще, или бы по крайней мѣрѣ расходъ съ приходомъ былъ равенъ; чтобъ, по пословицѣ, сбережена была въ домѣ денежка про черныи день. Она-то, Хозяйка собственно, посредствомъ многихъ малыхъ сбереженій, къ концу можетъ и должна совокупить цѣлую сумму барыша или избытка; можетъ же она, управляя служительницами, и сама доставить себѣ нѣкоторое пріобрѣтеніе. По сему въ относящихся до нее упражненіяхъ не должна она быть незнающею, и естьли молода и еще неискусна, то стараться должна она всѣми выгодами, даже самыми малѣйшими пользоваться; чрезъ что домъ свой въ благосостояніе привести, или въ ономъ удержать можетъ. Она должна, сообразно намѣреніямъ высочайшаго небеснаго Домостроителя, въ установленіи супружества быть истинною и вѣрною по-

А 4

мощ-



мощницею своего мужа. Отъ этой самой лучшей точки зрѣнія простираясь, должна она всё должностно свои добродѣтели исполнять; и если она съ супругомъ своимъ не въ таковомъ находится состояніи, чтобъ удобно было жизнь свою возвысить къ выгодамъ и благолучію, не слѣдуетъ ей по крайней мѣрѣ быть столько неравнѣю, чтобъ довести имѣемое въ упадокъ и себя въ нищету. Въмѣсто того должна она въ нуждѣ и несчастіи быть главнѣйшимъ утѣшеніемъ въ жизни невиннаго своего супруга и сего несчастливаго дому. Когда Хозяйка не будетъ недостатку въ таковой способности и доброй волѣ оную оказывать, будетъ она истинная Соломонская жена, которую Хозяинъ, яко неоцѣненный даръ, получилъ изъ рукъ Всещедраго Провидѣнія.

„Жену доблю кто обрящетъ, дражайши естъ ка-  
 „меня многоцѣннаго таковая, держаетъ на ню поло-  
 „жится) сердце мужа ея. Таковая добрыхъ  
 „корыстѣй не лишится. Прищечей Соломоновыхъ  
 „глава XXXI, стихъ 10 и 11., Когда же изъ та-  
 „ковыхъ добрыхъ свойствъ Хозяйки, яко помощницы  
 мужа своего, должна происходить, если не больше, то половина домовняго блага; изъ множественныхъ же частныхъ Хозяйками производимыхъ домо-  
 водствованій возрастетъ истинная сумма богатствъ цѣлаго Государства, или отечественнаго благосостоянія: то Хозяинъ, супругъ таковой цѣлѣ, можетъ уже по сему одному себя и подобныхъ себѣ считать Патріотами, или, что все тожъ, любителями своего отечества. Вывъ съ Хозяйкою соединенъ къ толико великому намѣренію, каково рожденіе и воспитаніе будущихъ гражданъ свѣта, и каково пріобрѣтеніе и умноженіе средствъ къ пропитанію и благосостоянію для себя и другихъ, оказываетъ онъ истинныя заслуги отечеству. Далѣе превосходитъ онъ любителей безбрачія, а и того больше распутной жизни, кои па-  
 бу-



бужденію къ распространенію рода въ единомъ только чувственномъ ощущеніи удовлетворяютъ. Но въ намѣреніи вѣры, или совѣсти своей къ Богу бракъ, Хозяинъ и Хозяйка, составляютъ патриотизмъ; слѣдственно заслугу къ отечеству, хотя бы не погрѣшала, не оказывать никакой иной.

Поелику пишу я для молодыхъ неискусныхъ или ненаученныхъ Читательницъ, считаю потому, что сочиненіе мое не можетъ онымъ быть противно. Я не пропускаю ни одной нужной къ свѣденію ихъ статьи; въ разсужденіи чего многихъ мѣлочей, (если только лѣзя такъ называть то, незнаніе о чемъ въ стыдъ и убытокъ вводитъ можетъ), исключать не могу. Я намѣренъ теорію сдѣлать сколько возможно полною, безпрестанно помышляя о состояніи таковой Хозяйки, которая не видывала образца къ подражанію, или наставленія имѣла мало, либо совсѣмъ никакого. Экономическія сочиненія къ образованію Хозяина не много держатся пути. Дабы хорошо образованъ Хозяйку, буду я писать обстоятельно, но безъ излишества; картина та всегда будетъ неисправною, если пропущены въ ней хотя малыя, но характерическія черты. Планъ сего сочиненія вкратцѣ слѣдующій.

Состоитъ оное, какъ уже сказано въ началѣ, изъ шести остальныхъ Частей, изъ коихъ, также какъ и въ первой половинѣ, каждая разсѣчена на два Отдѣленія.

Первая Часть Хозяйки (по порядку седьмая) содержитъ въ себѣ упражненія Хозяйки въ поварнѣ: въ первомъ Отдѣленіи упражненія въ поварнѣ служней и простаго состоянія людей, незнаніе въ которыхъ Хозяйкамъ какъ простой, такъ и средней статьи чрезвычайно вредно; во второмъ Отдѣленіи описывается поварня особъ средняго состоянія. Къ избѣжанію погрѣшностей, относительныхъ къ этой должности,



старался я представить оныя примѣрами въ повѣ-  
стяхъ, чтобъ небезпрестанно и единогласно твер-  
дить объ этомъ въ правилахъ; молодыя Читательницы  
найдутъ таковыя же и въ слѣдующихъ Частяхъ,  
яко портреты въ нѣкоторыхъ отношеніяхъ, дабы  
могли всматриваясь, счастливо избѣгать нелѣпостей.

Вторая Часть Хозяйки содержитъ 1) продол-  
женіе начатаго описанія въ первой Частии различна-  
го кушанья, именно: о приуготовленіи рыбъ, жарена-  
го разнаго рода, и о грибахъ, употребляемыхъ въ  
пищу; 2) о пирожномъ различнаго рода; 3) о паште-  
тахъ. Во второмъ Отдѣленіи предписываются 1)  
діетическія правила въ разсужденіи выбору и пере-  
мѣны пици; 2) о порядкѣ и украшеніи въ пригото-  
вленій и пошеніи на столъ кушанья; 3) описывает-  
ся домашняя бойница, какъ-то а) говядина, соле-  
ніе и копченіе оной, приуготовленіе и храненіе въ  
прокъ разныхъ другихъ кушаній, какъ на примѣръ  
колбасъ и процаго; б) баранина и приуготовленія въ  
прокъ изъ оной; в) свинина, соленіе и копченіе оной;  
г) приуготовленіе различныхъ колбасъ, копченіе и  
храненіе; д) гуси, соленіе и копченіе оныхъ; е) о  
топленіи сала изъ означенныхъ животныхъ и упо-  
требленіи онаго въ пищу, мыло, вареніе и на свѣчи.

Въ третіей Частии Хозяйки предлагается въ  
первомъ Отдѣленіи 1) о сохраненіи въ прокъ рыбъ  
посредствомъ маринированія, соленія и копченія; 2) о  
заготовленіи и храненіи разныхъ растѣній и плодовъ  
къ поваренному употребленію; 3) о вареніяхъ за-  
тѣдокъ и заготовленіи плодовъ различныхъ къ дессер-  
ту со всѣми подробностями: во второмъ Отдѣленіи  
1) описываются ежемѣсячное послѣдствіе столова-  
го овоща, подаваемого въ затѣдку; 2) вычисленіе рас-  
ходу, во что можемъ стать дессертъ, въ какое вре-  
мя и на сколько особъ; 3) познаніе различныхъ пря-  
ностей и приправъ, слѣдующихъ въ поварню и къ сто-  
лу,



лу, и какъ узнавать доброту покупныхъ; 4) масла изъ домашнихъ растѣній, какъ оныя съ выгодною выдѣлывать, содержать и употреблять; 5) мыловареніе съ подробными наставленіями къ тому; 6) литье и маканіе свѣчъ; 7) дешевое освѣщеніе дому; 8) мытье бѣлья со всѣми принадлежностями.

Въ Четвертой Частѣ въ 1 Отдѣленіи описывается 1) домашнее печеніе хлѣбовъ и прочаго, съ подробнымъ наставленіемъ и всѣми принадлежностями; 2) вареніе разныхъ пивъ съ подробностями, заготовленіями солодовъ и прочее. 3) Двоякіе водокъ, спиртовъ, водъ, эссенцій, со всѣми принадлежностями и подробнымъ наставленіемъ: Во второмъ Отдѣленіи 1) о дѣланіи уксусовъ, 2) вареніи медовъ, 3) приуготовленіи сидра, 4) разныхъ наливокъ, также всякихъ вкусныхъ и лекарственныхъ напитковъ, 4) о сборѣ молока, приуготовленіи изъ него масла и сыровъ, 5) о посѣвѣ льну въ полѣ, 6) приуготовленіи онаго въ прядево, 7) замѣчаніе о иностранныхъ льнодѣланіяхъ къ подражанію у себя.

Пятая Часть Хозяйки предлагаетъ наставленіе въ первомъ Отдѣленіи, 1) о пряденіи нитокъ; 2) о тканіи полотенъ; 3) различныхъ приуготовленіяхъ полотенъ; 4) наставленія къ бѣленію полотенъ простымъ способомъ на Голландскій образецъ, и прочее 5) описаніе родовъ иностранныхъ полотенъ; 6) кружевъ и блондъ иностранныхъ и домашнихъ; 7) о храненіи и содержаніи бѣлья; 8) пространное и подробное наставленіе къ вожденію рогатаго скота, со всѣмъ, что къ тому надлежитъ; о болѣзняхъ телятъ и коровъ и леченіи оныхъ: во второмъ Отдѣленіи преподаются наставленія 1) о свиномъ заводѣ, содержаніи, откармливаніи и леченіи свиней; 2) о домашнихъ птицахъ разнаго рода; 3) въ особенности о курахъ и откармливаніи дикихъ птицъ къ столу. 4) Приступая къ нравственной части должностей Хозяйки,



эяйки, описывается въ примѣръ жизнь отѣнной Хозяйки; 5) намѣренія, къ каковымъ относится жизнь Хозяйки; 6) о управленіи служительницами; 7) родъ жизни беременныхъ женщинъ, правила и наставленія къ тому.

Шестой и послѣдней Части въ первомъ Отдѣленіи описывается 1) родины или разрѣшеніе беременной женщины со всѣми подробными наставленіями и предосторожностями къ тому; 2) о крестинахъ и посѣщеніяхъ родильныхъ; 3) о содержаніи новорожденныхъ младенцевъ; 4) о нѣкоторыхъ припадкахъ дѣтскихъ, леченіи и отвращеніи оныхъ; 5) первый періодъ воспитанія дочерей: во второмъ Отдѣленіи предлагается 1) второй дѣтскій періодъ воспитанія дѣтей; 2) третій періодъ воспитанія; 3) о выдаваніи дочерей въ замужество и о приданомъ; 4) о свадьбахъ; 5) о пириествахъ, семейныхъ праздникахъ и посѣщеніяхъ; 6) о похоронахъ и нужномъ къ тому. 7) Наставленіе, какъ должна себя вести Хозяйка въ нѣкоторыхъ несчастливыхъ приключеніяхъ и послѣ оныхъ; 8) исчисленіе домовыхъ приборовъ для служителей; 9) описаніе и исчисленіе домовыхъ приборовъ для самихъ господъ съ присовокупленіемъ формы къ описи домовыхъ пожитковъ.



---

# ХОЗЯЙКА.

---

*Упражненіе Хозяйки въ поварнѣ служней  
и человѣка простаго состоянія.*

---

## ВВЕДЕНІЕ.

**П**оварня для молодой въ Хозяйство вступающей Хозяйки повсѣгда соспавляетъ первое явленіе, гдѣ она потчасъ искусство свое оказашъ должна; она останется и навсегда мѣстомъ, въ которомъ она во все время Хозяйствованія своего дѣятельность свою имѣетъ, и наконецъ есть также рабочею комнатою, въ которой Хозяйка большую часть своихъ и ежедневныхъ стараній къ удержанію всего домоводства употребляетъ должна. Потребна пища для жизни, а не охотно ѣдятъ всякій день ту же и одну пищу; пріуготовленіе столько различныхъ ѣствъ въ нѣкоторомъ размѣрѣ и порядкѣ требуетъ какъ знанія, такъ и навыки.

Женщины входятъ иногда въ Хозяйствованіе въ самой молодости и весьма съ малымъ искусствомъ, потому что онѣ еще очень мало въ поварнѣ осматрѣлись, родительницамъ же ихъ казалось, что

до-



довольно еще оспалось времени дочерямъ ихъ навикнуть подъ ихъ будущимъ руководствомъ и присмотромъ; однакожъ любовь прилѣпляется не всегда къ совершенному возрасту, и не рѣдко очень рано временно вспрѣчаются выгодные случаи выдасть дочь свою въ супружество: и такъ вдругъ учиняется она Хозяйкою, незнающею своимъ подчиненнымъ или сопроварищницамъ показатъ повареннаго искусства (\*).

Многократно случаются слишкомъ нѣжныя матери, кои дочкамъ своимъ, какъ говорится, лишъ подушечки подкладываютъ, не дають имъ ни за что приняться, дабы навикнуть въ поваренныхъ и домовыхъ упражненіяхъ, а со всѣмъ тѣмъ не хотѣя, чтобъ онѣ остались незамужними. Таковыя посягаютъ, но недѣя-

---

(\*) Благороднымъ Россійскимъ Хозяйкамъ странно можетъ быть показется, что Авторъ перьвою должностію Хозяйки поставляетъ поварню; въ оправданіе его напояну я, что въ Нѣмецкой землѣ самыя знаменитыя Госпожи не гнушаются въ оной упражняться, не стыдятся также и маловажнымъ вещамъ держатъ расходъ въ своихъ рукахъ. Дѣянія благороднаго нѣжнаго пола зависятъ отъ моды; въ Нѣмецкой землѣ счастливая мода не стыдится быть Хозяйкою давно началась. Но тамъ матери и не вѣрятъ воспитаніе дочерей своихъ бродягамъ Француженкамъ, кои не находятъ расчешовъ внушаютъ питомицамъ своимъ полезное.



дѣятельностію свою въ брачномъ состояніи не могутъ домъ держать, Хозяйство поправитъ и оному предстоитъ.

Не рѣдко учатъ дочерей только одному дѣланію женскихъ нарядовъ, или оспаются онѣ неразлучны съ принимаемыми для нихъ Француженками, и въ первой уже день послѣ свадьбы помыслятъ, что учинились онѣ Хозяйками, когда не смѣютъ ни за что приняться, начальствовать въ поварѣ, сравнивать и заключать о вредѣ и выгодахъ.

Почасту также случается, что дѣвицы въ молодыхъ своихъ лѣтахъ не помышляютъ о томъ, чѣмъ хотя въ родительскомъ домѣ узнать различное Хозяйствованіе въ разсужденіи служняго снола; но случается, что молодая красавица опдастъ руку свою таковому человѣку, котораго состояніе и званіе совокуплено съ обширнымъ домоводствомъ. Гдѣжъ тогда вдругъ взятъ искусства и способности къ произведенію того, чему она никогда не учена или учиться не хотѣла?

Таковая по симъ и другимъ множайшимъ причинамъ столько незнающе оставшаяся Хозяйка, конечно ощутишь себя не въ лучшихъ обстоятельствахъ; ибо за упущеніе или пренебреженіе наукъ и художествъ незнающія въ свое время дорого плачутъ. Незученая домоводству Хозяйка либо спыдится у своихъ пріятельницъ, есѣли оныхъ имѣетъ или имѣетъ



имѣшь можешь, спрашивать и учишься, скрывая сколько возможно отъ свѣту свое невѣжество; или пренебрегши не заботишься о томъ, что ниже идетъ вверхъ, а верхнее къ низу, и вредъ ли или выгода происходитъ; впадаетъ въ чрезвычайности, и къ сожалѣнію Хозяина и его домашнихъ остается во всю жизнь къ тому прилѣпленною.

Однако и гибкая и склонная къ ученію, въ воспитаніи своемъ пренебреженная Хозяйка съ лучшимъ своимъ намѣреніемъ совершивъ тысячу погрѣшностей; ибо къ сполу служному опредѣлитъ либо мало, или съ излишествомъ. Въ первомъ случаѣ пріобрѣщаетъ она естли не явное роптаніе, то тайное неудовольствіе служителей; въ другомъ же случаѣ лишается ихъ уваженія, предназначая имъ господское содержаніе въ пищѣ. Челядинцы потчасъ вообразяшъ, что получили себѣ глупую госпожу, у которой могутъ все дѣлать, что похотятъ; или сочтутъ ее легкомысленною и распочительницею, и служить ей будутъ сполку умѣренными работами, какъ кому изъ нихъ заблаго вздумается. Должно въ Хозяйствѣ каждую вещь знать и называть разумѣть, кои отъ того единственно въ упадокъ и безпорядокъ приходяшъ, что Хозяйка упражненія своего въ поварнѣ не разумѣетъ; это несчастіе главнѣйше встрѣчается съ нѣкопорою спашьею людей сре-

средняго состоянiя, въ которомъ Хозяинъ, получая умѣренные доходы, принужденъ бываетъ входить въ долги отъ того единственно, что супруга его поварню по надлежащему распоряжать не можетъ; отъ сего вопіетъ весь домъ, и желаетъ отъ нее каковымъ нибудь образомъ избавишься.

Вообще нужно, чтобъ Хозяйка могла оказывать свое совершенное *мастерство* какъ въ служней, такъ и господской поварнѣ; почему ни въ какое время не должна она думать, что знаетъ довольно повареннаго искусства, и что не нужно уже ей болѣе оному учиться, когда только помыслишь, что ея собственная пріобрѣтенная способность пріобрѣтаетъ ей какъ ежедневное благосостоянiе въ основательномъ удовольствiи самой собою, такъ и радованiи о томъ, что безпрестанно она содѣйствуетъ къ приращенiю домовыхъ избытковъ.

Въ предложенномъ описанiи упражненiй Хозяйки въ поварнѣ служней долженъ былъ я взять такую идею, по которой во всякомъ мѣстѣ легко поварню свою распорядить можно. Обыкновенно раздѣляютъ пашни въ разсужденiи ихъ доброты и происходящаго отъ того урожая только на три класса, хотя впрочемъ можно бы сдѣлать онымъ множешее различенiе, именно же: на добрыя, среднiя и худыя; таковымъ же подобіемъ, чтобъ не

Часть VII. Отдѣл. 1. Б вой-



войши въ распространѣе, расположилъ я по оному и служнѣи столъ; ибо извѣстное то дѣло, что въ хлѣбородныхъ странахъ служителей лучше кормящъ, нежели въ худыхъ. Кто самъ въ шаковыхъ мѣстахъ не бывалъ, можетъ у другихъ спросить, каково кормящъ служителей въ тѣхъ странахъ, гдѣ хлѣбъ урождается самшестъ и самбосьмъ, и сравни съ тѣми мѣстами, гдѣ оный приходитъ только самдругъ или нѣсколько больше. Не находишься ли шаковыхъ мѣстъ много, гдѣ простолюдимы въ деревняхъ едва ли только три раза въ годъ ѣдятъ мясо? Обстоятельство это имѣетъ причину: хлѣбородныя мѣста требуютъ множайшихъ и тяжелыхъ работъ; почему и прилично тамъ служителей содержать лучше, ибо по опытамъ извѣстно, что хорошо накормленные люди и работать могутъ лучше. Мнѣ удалось въ жатвенную пору бывать въ худыхъ мѣстахъ, гдѣ челядинцы едва ли дважды въ недѣлю ѣдятъ коровье масло, а и того меньше мясо; я видѣлъ тамошнюю работу и нашелъ, что въ хлѣбородныхъ странахъ на хорошемъ корму работники вдвое прошивъ оныхъ работаютъ.

Въ наставленіи моемъ о служеніи столъ въ разсужденіи всякаго кушанья показалъ я, какъ и когда распоряжать и давать оное въ добрыхъ, среднихъ и худыхъ земляхъ. Хозяйка же, хошящая вос-

поль-

пользоваться шаковымъ наспавленіемъ, должна вѣдать, къ которому классу земли мѣсто жилища ея принадлежишь: но сего еще не довольно, она должна еще размышлять или спрашивать по изысканіи класса земли, нѣтъ ли обыкновенія то или другое вѣство готовить чаще или рѣже? Когда исполнишь сіе, можешь она предложеннымъ наспавленіемъ воспользоваться самымъ лучшимъ образомъ, хотя впрочемъ не слишкомъ погрѣшишь, естли послѣдуетъ буквально и единственно одному моему предписанію.

При томъ должно наблюдать порядокъ въ подаваемыхъ на столъ пищахъ; не надлежитъ обѣденнаго кушанья мѣшать съ вечернимъ. Есть также различіе между вѣствами *воскресныхъ и праздничныхъ дней*, и подаваемыми въ *жатвенное время* (\*), и между *вседневною* пищею; показываетъ то безпорядокъ въ Хозяйствѣ, когда безразличія времени и безъ разбору

Б 2 всѣ

---

(\*) Опять странно и сіе покажется въ нашемъ обыкновеніи, что въ жатву служителямъ нашимъ предписывается лучший столъ, когда они и въ сію пору, какъ и всегда, остаются у насъ праздны, и лишь только парадъ составляютъ; почему и долженъ я напомнать, что въ Нѣмецкихъ земляхъ стараясь, чтобъ поспѣвшій хлѣбъ на полѣ не шрагился, употребляютъ къ уборкѣ онаго всѣхъ домовыхъ служителей безъ различія.



всякое кушанье готовяшъ и подаюшъ: почему нужно было въ этомъ насъавленіи замѣшшъ порядокъ времени въ разсужденіи варенія пици.

Сколько нужно намъ въ скошоводствѣ имѣшъ здоровыхъ скошинъ, столько и того еще нужѣе помыслишъ въ поварѣ обѣ относящемся къ здоровью служащихъ человѣковъ, безъ коихъ домовыя и полевныя работы исправлены бышъ не могушъ; собшвенная наша выгода обяыываетъ насъ къ тому, Христіанство же требуешъ отъ насъ человѣколюбія, повелѣвая намъ, не оскорбляшъ и не вредишъ шѣла нашего ближняго: а пошому въ предлагаемомъ насъавленіи показано будешъ, какъ избѣгашъ вредныхъ земныхъ произведеній и не полезнаго пріугошовленія ѣсшвъ.

Наконецъ должно было присовокупшъ по двсцадцати мѣсяцамъ учрежденное расписаніе, изъ котораго Хозяйка усмошрѣшъ можешъ, какъ по Хозяйски избиратъ ей пріугошовляемую пицу, а особливо такъ распоряжатъ, чшобъ временныя и прочныя пици въ надлежащую пору подаваны были, послѣднія же щадимы, а не распочаемы, когда еще временными, ш. е. непрочными пицами шоль заняшъ можно; безъ чего въ домѣ великой вредъ и безпорядокъ происходишъ. Исчисленіе годоваго расхода на служній шоль сдѣлаешъ насъавленію сему заключеніе; ибо въ отношеніи ко

мно-

многимъ видамъ полезно дѣлать свои расчеты.

Если Хозяйка предложеннымъ какъ всеобщимъ напоминаніямъ и правиламъ, такъ и слѣдующимъ попомъ особливымъ повареннымъ наставленіямъ послѣдуетъ: учинитъ она изъ себя добрую Хозяйку и благодѣшельницу своего дому.

## ВСЕОБЩІЯ ПРАВИЛА,

*Кои должно наблюдать въ пріуготовленіи и подаваніи служней пищи.*

### 1) Чистота.

Главное свойство доброй Хозяйки состоитъ въ чистотѣ и опрятности, кои всѣмъ ея украшеніямъ доставляющъ нѣкоторое великолѣпіе; съ рѣшительною склонностію къ опрятности, пріобрѣтаетъ она единственно уже шѣмъ уваженіе къ себѣ отъ своего супруга и домашнихъ. Нѣкая благоразумная мать между прочимъ преподавала дочерямъ своимъ въ наставленіе сіе преизящное ученіе для будущей ихъ супружесвенной и Хозяйкиной жизни: готовьте служнее кушанье съ шавкою чистою, чшобъ вы сами и супруги ваши отъ онаго вкушаютъ не гнушались.

Почему непростительный порокъ составляетъ, когда Хозяйка въ пригото-  
вленіи и ошпусканіи служнихъ бствъ со-



ру и неопрятности не избѣгаетъ; гусеницы, улишки, червячки въ салатѣ и капустѣ, или клочки судомоекъ, мочалокъ и тому подобнаго сору допускають попадать въ поваренную посуду, а всего паче изъ пренебреженія къ чистотѣ въ самыя блюда съ кушаньемъ, могутъ и въ послѣднемъ служилѣ возбудить гнушеніе и негодованіе.

Когда служилы узнають въ Хозяйкѣ любовь къ чистотѣ, внушаютъ имъ то великую довѣренность къ своей повелительницѣ и нѣкоторое привлеченіе какъ бы къ родишельницѣ, чрезъ что грубость нѣкихъ подлыхъ челоуѣковъ преодолѣвается; запачканныя слуги и дѣвки навсегда останутся таковыми, когда неопрятность Хозяйки не будетъ подавать имъ наклону къ воспріятію лучшихъ нравовъ.

Въ самомъ дѣлѣ заслугу составляетъ то для челоуѣковъ нижней снати, когда Хозяйка средняго состоянія склонность къ чистотѣ въ нихъ распространяетъ. Кажется мнѣ, что отечество наше имѣетъ уже великой въ этомъ успѣхъ; въ нынѣшнемъ столѣтіи простой народъ несравненно предъ прежнимъ принялъ въ обычай опрятность и чистоту въ плащѣ, бѣльѣ и пищѣ; моровыя повѣтрія, какъ я думаю, отъ того единственнo у насъ только по имени знакомы, да и другія эпидемическія болѣзни спали не

ша-

таковы смертоносны: горячки съ пятнами и поносы не столько много уже людей похищаютъ, а хошя и показывающся иногда, но не столько часпо и множественно, какъ прежде бывало.

По сему каждая опрятная Хозяйка еспь дщерь опечесства; ибо въ своей округѣ содѣйствуетъ къ умноженію народа. Споспѣшеспованіе къ народному размноженію сославляетъ и собственную корысть; ибо наши Нѣмецкія сипраны могутъ почти пяшою долею больше народа пропитать, нежели сколько онаго естъ, потому что наши пашенныя произведенія въ большую часть временъ бывають дешевы, и не находятъ на себя довольнаго расходу; а произведеній сихъ еще несравненно бы больше съ Нѣмецкихъ пашенъ получасмо было, когда бы умноженіе народное дославило болѣе работниковъ. Что же въ оныхъ недостаткахъ, доказываетъ то ежесодно возвышающаяся наемникамъ плаша съ умножающимися жалобами на грубость служишелей; послѣднее мгновено бы прекрашлось, когда бы свободно было дѣлать выборъ изъ множества наемниковъ. Нынѣ же своенравной работникъ безъ труда находитъ себѣ господина, ибо нужда неволитъ нанимать всякаго, лишь бы попался; таковое обстоятельство съ худыми склонностями сердца еще болѣе развращаетъ грубую челядь; оная не помышляетъ о исправленіи



своемъ, а пошому поднесъ еще не находилъся въ ней довольнаго поревнованія къ добру.

Не шокмо похвально и подражанія достойно не упускашь опрягноси въ пріугошовленіи пици, но должно оную распроспряняшь и на самой столъ: да не будетъ невымышихъ блюдъ и шарелокъ на столъ, ни разодраннаго лохмотья къ покрыванію онаго! Въ каждое Воскресенье должно украшать оный чистымъ и неразодраннымъ бѣльемъ, служившее же въ печеніи недѣли опкладывать къ черному, и въ мышье назначенному; всякое же Воскресенье долженъ каждый слуга получить бѣлое полошнцо, равномѣрно и дѣлка, служащая въ поварнѣ: да не приходивъ за столъ ни одинъ служитель съ невымытыми руками, чшобъ не возбудилъ шѣмъ въ другихъ отвращенія! Который изъ нихъ воспишанъ по свински, шому Хозяйка должна по временамъ дѣлать наснавленія и напominанія; естли же онъ того не послѣдуетъ исправленія, таковаго нещерпимаго человѣка должно заблаговременно отослать съ двора, и не допустить, чшобъ заражалъ онъ домашнихъ своимъ примѣромъ, шакъ какъ одна шелудивая овца все спадо.

Еще желаю я, чшобъ выведено было несказанно гнусное обыкновеніе, какъ за столомъ, шакъ и вообще во всякое время находящееся въ просшомъ народѣ, и чшобъ

чтобъ каждая ко благу ошечественному сопруждающаяся Хозяйка о томъ пеклась, а именно: чтобъ челядинцы не опирали възгрей рукавами, передниками и плащ-емъ. — Нѣкоторый деревенскій духовный, ошъ природы гадливый, всупилъ въ свою должносшь, и ошъ дѣшей, прихожанъ своихъ, когда приходилъ въ дома ихъ для поипребъ, былъ по сшарому Нѣмецкому обыкновенію привѣспспвованъ руками; шакowymъ образомъ случалось, что нѣкогда подавали ему руки възгрями запачканныя. Онъ вздумалъ пособить сему, не снимая съ рукъ своихъ перчатокъ; но какъ и на оныхъ ошъ осязанія осшавались чримѣшныя слѣды нечисшоты, священникъ же не сполько былъ достащоченъ, чтобъ ко всякому Воскресенью покупать новыя перчатки, а съ другой стороны не могъ перемѣнить и ошрѣшить сшаро-Нѣмецкаго обычая: шо рѣшилсѧ онъ испребить неопряшносшь сѧю въ самомъ еѧ испочникѣ. Онъ пошелъ въ деревенскую школу, и говорилъ учащемуся въ оной юношесшву слѣдующее: „Дѣши! я вижу, что рукава и прочія части вашего плащѧ запачканы възгрями; эша вещь опряшно воспишаннымъ людямъ наносишъ великое отвращеніе, а вамъ навлекаешъ поношеніе и пренебреженіе. Упросите вашихъ родителей, чтобъ они вамъ хощя изъ вещейъ рубахъ подѣлали носовыя плашки, и каждое Воскресенье перемѣняли свѣжи-



ми, у кого же случится насморкъ, то и чаще: шаковымъ образомъ будете вы милы мнѣ, и вашему учителю, а онъ въ концѣ каждаго мѣсяца будетъ мнѣ сказывать при навѣщаніи моемъ школы о неопрятныхъ ученикахъ, кои безъ носовыхъ платковъ сюда приходятъ., Учителю очень полюбилось шаковое заведеніе чистоты онъ старался поддержать оное, и ни одинъ ученикъ не приходилъ уже къ нему безъ носоваго платка; родители вскорѣ и сами заимствовали отъ того урокъ, и примѣнили справедливостъ пословицы, что въ наученіе мѣльника должно бить по мѣшку: чрезъ сіе означенный духовный во всемъ своемъ приходѣ произвелъ столько доброе побужденіе, что опрятность въ ономъ учинилась господствующимъ вкусомъ, и Хозяйки прославлялись въ немъ столько своею чистоплотностію, что изъ сосѣдственныхъ городовъ охотнѣе стали покупать сыры и масло у шаковыхъ опрятныхъ людей. Таковымъ же образомъ и другіе духовные могутъ руководствоваться ко введенію въ своихъ приходахъ между Хозяйками опрятности, и хотябъ не въ иномъ намѣреніи, а только чтобъ сами могли всюду находить чистые и неоптвратительные сыры и масло. Нѣкопорымъ изъ сихъ духовныхъ можетъ быть памятно еще, что когда падежъ рогатой скотины перевелъ оную въ Нѣмецкой землѣ шакъ, что произошелъ

шелъ недостатокъ въ коровьемъ маслѣ, и купцы начали возить оное изъ Ирландіи, что оное вскорѣ опротивило, поелику находилось въ немъ много грязи и нечистоты; равнымъ образомъ и многіе Голландскіе сыры пошому опротивѣли, что не лѣзя было ни одного ломтя отъ нихъ срѣзать, чтобъ не попало скотскаго или человѣчьяго волоса.

2) *Порядокъ во времени дневной пищи.*

Въ порядочныхъ домахъ и Хозяйствахъ опредѣлены во дни утро, полдень и вечеръ, въ которыя служители пищу свою находятъ пригошвленную. Это дневное время не во всякое годичное время и не въ каждомъ мѣсѣ назначаютъ одинакимъ образомъ: когда на примѣръ лѣтомъ завтракали въ 6 часовъ, зимою это происходитъ уже въ 7 часовъ; обѣды распоряжаютъ по отстоянію дневнаго времени отъ ранняго или поздняго завтрака; какъ заведено въ какомъ нибудь мѣсѣ, должно, чтобъ по тому служнее кушанье было гошово.

Когда къ поварнѣ опредѣлена особливая дѣвка, ключница или повариха, могутъ оныя распоряжать шакъ, чтобъ работники и домашніе служители кушанье свое въ надлежащую пору гошовое находить могли. Нѣкоторыя же Хозяйки въ домахъ средняго состоянія, руками коихъ, или дочерей ихъ, отправляется большая часть дѣлъ въ поварнѣ, не рѣдко очень по-



погрѣшають въ точности шѣмъ, что хощають отъ служителей, чтобы ждали они обѣдомъ своимъ и учреждались по совершенной ихъ выгодѣ.

Обыкновенно погрѣшность задерживать служителей ѣдою свыше надлежащей поры происходитъ отъ недоспѣлка пошребнаго знанія въ поваренномъ искусствѣ; понятіе о семъ причиною, что таковыя Хозяйки неохотно и сколько возможно позднѣе помышляютъ о дѣлѣ, которое у нихъ съ рукъ идетъ; онѣ имѣють къ тому мало или вовсе никакого распоряженія въ головѣ, и принуждены бывають приниматься за работу ранѣе обыкновеннаго.

Это приключаетъ вредъ и безпорядокъ во всемъ Хозяйствѣ, когда Хозяйка въ разсужденіи прѣуготовляемаго кушанья не можетъ или не хочетъ примѣниться ко времени: желудокъ у служителей варитъ хорошо, и когда потерпитъ долго голодъ, вымѣщаетъ свое ожиданіе за позднимъ обѣдомъ; очень проголодавшіеся люди ѣдятъ несравненно больше, нежели шѣ, кои алчѣ свой въ надлежащую пору утолить могутъ. Самое худшее во всей вещи то, что служители при опозданныхъ обѣдахъ предаются праздности, и къ оной привыкають; ибо люди въ одно время всюду перестаютъ работать, когда обѣденный часъ наступитъ: естли же не найдутъ накрытаго стола, сходясь

ся въ толпу, празднословятъ, и бѣвъ позднѣе, начинаюшъ и работашъ позднѣе. Когда будущъ работы, кои въ нѣкѣе опредѣленные часы исправить опредѣлено, то дневная работа не совершится, и Хозяйство отъ непорядка Хозяйки будетъ упущено; служители, кой часъ единожды привыкнушъ къ упущенію работы, не преминутъ простирать это далѣе, а шаковымъ образомъ прилѣжаніе и время къ Хозяйству будетъ потеряно.

Многократно полевые и домашнія работы бываюшъ такъ расположены, что оныя безъ отлагательства совершить должно, или тому и другому работнику за оными больше промедлить надлежитъ; почему Хозяйкѣ съ Хозяиномъ объ этомъ заблаговременно условиться должно, или служителямъ сказать, чѣмъ они къ обѣду для той или иной причины позднѣе приходили: равнымъ образомъ и въ разсужденіи ужина Хозяйкѣ должно еще за обѣдомъ обвѣстить, когда нужно будетъ позднѣе ввечеру ѣсть.

Нѣкоторыя исправленія могутъ требовать, чѣмъ для оныхъ совершить обѣдъ скорѣе обыкновеннаго: хозяйка должна быть объ этомъ извѣщена, чѣмъ кушанье не кипящее на столъ подано было, ибо въ случаѣ сего обѣдъ задлится; напротивъ сокращенъ будетъ тѣмъ, что похлебки или иныя ѣснвы умѣренно горячія скорѣе ѣсть можно.



3) *Перемѣна пищи.*

Перемѣна пищи искусной Хозяйкѣ не можеть служишь въ обремененіе; попому что въ деревнѣ произведенія натуры и прилѣжанія находящіяся въ многоразличіи, въ городахъ же нужное для служняго стола можно на шоргахъ получаютъ легко и за дешево: сполькожѣ мало недостатку въ городахъ и деревняхъ въ различныхъ приправахъ къ прѣугошвленію нынѣшней шой, а завтра иной похлебки или пищи. Одинакое наскуचितѣ и служителямъ, и въ каждомъ находящіяся врожденное желаніе отвѣдать всякихъ бствъ, кои умная Хозяйка безвредно ему поставитъ благоволишь.

Есѣли повсегда одинакая пища на столѣ подается, Хозяйка вредитѣ тѣмъ собственной славѣ у служителей; не рѣдко случается, что легкомысленныя служители за одно только неперемѣняемое кушанье налагаютъ Хозяину или Хозяйкѣ насмѣшливыя прозвища. Одна женщина средняго состоянія не могла или не умѣла гошовитѣ иной похлебки, кромѣ жидкой соломапы; ее прозвали въ томъ мѣстѣ самую жидкая соломаша: крестьянинъ, которой во всю недѣлю бѣлъ съ своими работниками одну кислую капусту, прозванъ былъ отъ нихъ капустной мужичокъ.

Довольно мнѣ извѣстно, что въ господскихъ домахъ, имѣющихъ крѣпостныхъ  
слу-

служителей, кормящъ оныхъ столькожъ мало взирая на доброту, какъ и перемѣну пищи; да и мало пекутся о томъ, что отъ худой и безперемѣнной пищи жизнь ихъ бываетъ имъ невесела. Однакожъ въ основаніи какой убытокъ отъ того, что нынѣ варить капусту, завтра бураки, послѣзавтра горохъ или кашу? Потребно челоуѣколюбіе! Даже крестьянамъ, отправляющимъ поденщину, когда работники изъ ихъ семейства хотя на господскомъ дворѣ кормлены бывають, но худую и безперемѣнною пищею, происхдитъ убытокъ, потому что они не прогая господской пищи, прибѣгають домой, поѣдаящъ пригошовленное не для нихъ.

Здѣсь не говоришя еще о перемѣнѣ пищи, какъ-то она различается на праздничную, воскресную, жашвенную, обѣденную и вечернюю, и о чемъ при каждомъ особливомъ блюдѣ въ главѣ о приугошовленіи пищи будетъ преподано точное и особое наставленіе; ибо, когда въ этомъ воззрѣніи пища оставлена будетъ безъ перемѣны, и на примѣръ ежедневная пища въ жашвенную пору поставлена будетъ на столъ жнецовъ и косцовъ, наемники оставящъ работу и разойдутся. Здѣсь должно предостеречь Хозяйку о единообразіи пропитанія служителей въ простые или рабочіе дни; потому что, хотябъ не произошло отъ того инаго вреда, такъ послѣдуетъ сей, что



что упомянутые наемники въ исходѣ срока болѣе не останутся въ домѣ, и на другой годъ у таковыхъ Хозяевъ не наймутся. Когда Хозяйка въ этомъ пунктѣ однажды ославшись, по со всѣмъ изобиліемъ своимъ будешь терпѣть нужду получаешь добрыхъ наемниковъ: тогда при-  
нуждено будетъ принимать таковыхъ, коихъ изъ другихъ домовъ выгнали; это значить принимать въ домъ самыхъ негодныхъ служилей, поелику лучше имѣть какихъ нибудь, нежели совсѣмъ никакихъ.

4) Какъ вводить новую пищу?

Одинъ великій Монархъ хотѣлъ въ нѣкоторой области ввести во употребленіе пищу изъ нѣкотораго незнакомаго по-  
левого или огороднаго овоща, къ чему простой народъ по обнародованнымъ убѣжденіямъ не соглашался, оставаясь при старинной, предками его введенной пищѣ. Онъ избралъ способъ къ преодолѣнію сего упрямства не посредствомъ назначенныхъ награжденій, но поручилъ любимцу своему довести народъ къ этой мѣшѣ; сей поѣхалъ въ ту область, остановился въ домѣ одного Дворянина, и велѣлъ въ залѣ прѣугошавши обѣдѣ, къ которому и крестьянъ пригласилъ. Любимецъ условясь съ Хозяевами велѣлъ подать на столъ одно блюдо, а это были нынѣ довольно знакомые и любимые картофели, въ кожѣ своей сваренные; они ѣли оныхъ до-  
вольно, и понуждали сидѣвшихъ шутъ же  
крестья-

кресстьянѣ пици этой отвѣдашь. Кресстьяне усмотрѣвъ, что Господа ѣдятъ охотно съ сего блюда, согласились картофелей отвѣдашь, они нашли ихъ по вкусу своему, похвалили; дали имъ сырыхъ картофелей на вареніе у себя въ домахъ, дабы шѣмъ больше ихъ съ ними познакомишь и заставишь говоришь. Съ самаго того дня картофели учинились любимую пищею въ этой деревнѣ и по сосѣдству, въ немногіе же годы были извѣстны во всей области, разведены и употребляемы въ пищу.

Кто въ домъ своемъ желаетъ ввести новую пищу на службѣ сполѣ, долженъ избирать таковой же путь. Я учинилъ подобное съ морковью; однако деревенскіе жили безъ примѣси большихъ бобовъ ѣдятъ это блюдо неохотно. Я велѣлъ оную въ жаренное время почасу для моего сполы варить, и обѣдывалъ для прохладенія на дворѣ у того мѣсна, мимо кошораго слуги мои ходили въ свою избу. Старой молошильщикъ, а приномъ косясь мимо ходя, взглядывади иногда на сполъ мой съ улыбкою, когда усматривали предо мною это блюдо; я воспользовался этимъ случаемъ, подалъ имъ шарелку отвѣдашь; примолвилъ, что и знаменитѣе меня люди кушаютъ это кушанье не пооднажды въ недѣлю; онъ принялъ шарелку съ своимъ товарищемъ, блъ и далъ оному отвѣдашь, отвѣчая, что морковь вареная съ большими бобами ему

Часть VII. Отдѣл. 1. В очень



очень понравилась. Съ того времени въ еомъ домѣ, также во всей деревнѣ и по сосѣдству, учинилось это кушанье блюдомъ жипвеннаго времени, бывъ до шоль совсѣмъ незнакомо.

Хозяйкѣ очень бываетъ досадно, когда она новое, прежде незнакомое кушанье на столъ поставипъ, и оное останеся непронушо; почему безопаснѣ можетъ она въ этомъ случаѣ поступить, прѣучивъ къ оному сначала дѣвокъ, подавая онымъ съ своего стола ошанки таковой вновь вводимой пищи, и давая онымъ опвѣдывать оной при себѣ въ поварнѣ. Когда сначала дѣвки познакомаясь съ этою пищею, можетъ Хозяйка приказать имъ опнѣсть оной, подъ видомъ ошанковъ опъ Господскаго стола, на служнѣй столъ; склонность ихъ къ этой новой пищѣ побудитъ и прочихъ служителей оную опвѣдать, и наконецъ къ ней привыкнутьъ.

Во многихъ мѣстахъ служителямъ нѣкоторыя легко и наскоро прѣуговляемыя пищи совсѣмъ новы и незнакомы; на примѣръ: Турецкѣ бобы, вареные огурцы, треска рыба, и прочее; но впрочемъ выгодно было бы ввести употребленіе сихъ пищъ: а это можетъ учинить Хозяйка вышенипаннымъ способомъ, и какъ бы безъ намѣренія; для того что когда служители намѣреніе это узнаютъ, могутъ между собою условаясь, ошпаться при старомъ обычаѣ,

чаѢ, дабы показать, что они въ этомъ вольны, и могутъ устоять.

5) старинныхъ, издавна въ нѣкоторые дни употребляемыхъ пищъ безъ нужды отрѣцать не должно.

Во многихъ мѣстахъ введены въ употребленіе по нѣкоторымъ днямъ разныя пищи для того только, что пріуготовленіе оныхъ не требуетъ околѣчностей. Въ этомъ случаѣ благоразуміе требуетъ пищи шакковыя удерживать, по крайней мѣрѣ не перемѣнять на шѣ, кои дороже ихъ цѣною, и въ разсужденіи обширнѣйшаго оныхъ пріуготовленія; на примѣрѣ во многихъ мѣстахъ введено, чтобы по Воскреснымъ днямъ къ обѣду варить для служителей горохъ и мясное блюдо, какъ-то въ слѣдствіи подробнѣе усмотрѣть можно будетъ. Когда въ Субботу набрать гороху, или въ иное способное время, то свареніе сего гороху въ Воскресенье сослужаетъ самую легкую вещь; для того что по пославленіи онаго на огонь, остающейся къ надзиранію въ поварнѣ служанкѣ нужно будетъ только выкипающую воду временно дополнять, мясо соленое или копченое нужно также лишъ варить, и смотрѣть того только, чтобы горохъ и мясо къ обѣду уварились: къ пріуготовленію шакковой пищи не нужно въ Воскресной день оставаться въ домѣ искусному человѣку. Дѣвки могутъ поочереди ходить въ сіи дни въ церковь; хозяйкѣ же совсѣмъ не нужно для шаковаго легкаго пріуготовленія про-



гуляшь Божію службу: по сему полезно ли будешь безъ нужды ошспавишь сію введенную въ употребленіе пищу? Во многихъ домахъ заведено служителямъ въ ужинъ по Воскреснымъ днямъ подавать вмѣсто похлебки холодное блюдо. Очень это хорошо! должно оспаваться при этомъ обыкновеніи, благодаря нашихъ предковъ, что они всякое просшпанное вареніе по Воскреснымъ днямъ ошспавили для лучшаго упражненія въ церковномъ и домашнемъ Богослуженіи; есть многіе случаи, въ которыхъ благоразумно держаться старины.

б) Не должно въ домъ быть недостатка въ запасъ готовыхъ пиццъ.

Готовыми или запасными пиццами называются въ поварнѣ таковыя, кои скороѣ другихъ пригошвлены и уварены бытъ могутъ. Таковыя Хозяйкѣ нужно содержать въ запасѣ; ибо случаются въ Хозяйствѣ дни, въ которые Хозяйкѣ крайній недоспашокъ во времени, и бываютъ другія дѣла, въ поварню ее недопускающія. Извѣстно же, что нѣкоторыя ѣствы очень мало требуютъ времени къ своему прѣугошвлению; яйца, вешчина, колбасы, и тому подобное, скоро увариваются, послѣднія же и неваренныя можно подать на столъ наскоро; больше родовъ пиццъ, наскоро прѣугошвляемыхъ, находишься въ похлебкахъ. Не скоро же прѣугошвляемая должно ошпавать къ шѣмъ днямъ, въ кои Хозяйка и служительницы больше имѣютъ

ютъ свободности, на примѣрѣ: вареніе свѣжей капусты въ жаренное время сколько наноситъ труда? ломаніе листовъ, перебираниѣ, обмываніе и крошеніе, сколько составляетъ околнчностей? можно ли это блюдо во время жары въ всѣ дни предпочесть готовымъ пицамъ? Нѣтъ! развѣ когда пойдетъ дождь, или не дошло еще до сграбливанія и свозки сноповъ, тогда для перемѣны можно сѣю и подобную ей пищу приготовить.

Уклоняющіяся отъ сего правила находятъ либо въ недостаткѣ, и всѣ запасы исправили уже преждевременно, или не имѣютъ расположенія, по копорсму бы Хозяинъвенно могли обращаться со временемъ.

7) *Пищи, неохотно вкушаемыя.*

Есть пищи, кои всегда съ меньшею охотою, нежели другія, вкушаютъ; со всемъ тѣмъ опмѣнятъ и поправляютъ оныхъ не должно, но смотрѣть того только, чтобъ предлагать оныя умѣренно и въ надлежащую пору.

Во многихъ домахъ содержатъ одинакой величины блюда, и всегда оныя поравну наполняютъ; но лучше содержатъ отчасти большія, частью же меньшія, въ послѣднихъ должно подавать, не охотно вкушаемую пищу; потому что служители при взглядѣ на обыкновенное большое, непріятною пищею наполненное блюдо, тотчасъ приходятъ въ неудоволь-

В з сшвіе,



ствіе, и получающъ первую мысль, что оное сполькожъ мало опорожнено будетъ, какъ и всегда. Когда же подано будетъ малое блюдо, шаковымъ кушаньемъ наполненное, служители нѣкоторымъ образомъ радуются, что непріятной пищи достанется имъ понемногу. Это умная уловка пріуготовляетъ служителей къ тому, что впредъ они на непріятное кушанье уже безъ неудовольствія взираютъ, а Хозяйка имѣетъ утѣшеніе почасту съ шаковымъ блюдомъ появляться.

Непорядокъ былъ бы подаватъ сїи бствы въ такіе дни, въ которые служители, имѣвъ легкую работу, не слишкомъ проголодаются; тогда имъ и малое блюдо съ непріятною пищею не слишкомъ будетъ по вкусу. Должно назначить оное ко днямъ, въ кои тяжелая работа возбуждаетъ алчъ; шакже когда буря, снѣгъ или дождь приметъ людей на полѣ, или на опкрышомъ воздухѣ, шакъ что они за счастье сочтутъ сидѣть въ сухомъ и тепломъ покоѣ, при чемъ и худшая пища кажется имъ пріятнѣе, нежели бы на дворѣ бствъ жареное и пироги: однакожъ не должно относить сего блюда къ днямъ жашвеннымъ; ибо когда подаватъ оное не къ мѣсту, то лучше опсавить.

8) Роптаніе служителей о пищѣ.

Очень рѣдко со старою искусною и во уваженіи состоящею Хозяйкою случится, чтобъ служители возропшали на пищу,  
сю

сю назначаемую; молодья, вновь домо- водство начинающія Хозяйки, обыкновеннѣе терпятъ это нападеніе. Неприспойное поведеніе служителей наноситъ много огорченія Хозяикѣ дому; естли будетъ она постояннаго поведенія, и не окажется слабой стороны своего легкомыслія, должно имѣть ей терпѣніе и уповать, что время приведетъ ее прошиву сего въ без- опасность.

Гдѣ много служителей подъ одною кровлею обитаетъ, тамъ обыкновенно одинъ бываетъ заводчикомъ такового до- машняго беспокойства; соразмѣрно благо- разумію такового узнать, и по исече- ніи срока изъ службы своей отпустишь, развѣ только онъ перемѣнитъ свое по- веденіе.

Когда служители не спанутъ ѣсть имъ поданнаго, или отошлютъ оное обратно въ поварню, тогда неприспойно Хозяину или Хозяикѣ напасъ на цѣлое общество служителей съ гнѣвомъ и бранью; народъ этотъ радуется тому, что до- стигъ намѣренія своего, привести Хозя- евѣ въ досаду. Предположивъ, что мо- лодая Хозяйка такъ кормитъ служите- лей, какъ обычно въ хорошихъ домахъ того мѣста, и ничѣмъ себя укорить не находить, то и въ этомъ случаѣ полезнѣе ей укрѣпивъ себя, выгово- ритъ служителямъ правду съ возможною ласкою, или хладнокровіемъ. Естли слу-



ги между собою не сговорились, можно чув-  
спвишельнѣйшему изъ нихъ поговорить  
наединѣ, и предсавивъ оказываемую  
ими несправедливостъ. Когда узнаешь  
котораго нибудь изъ служителей, у про-  
чихъ болѣе значущаго, надлежитъ спа-  
рашъся пріобрѣсти онаго малыми подар-  
ками и учинишь снисходительнѣе, или  
показавъ ему, что дѣлается ему честь  
нѣкоторой довѣренности, и чрезъ то или  
другое склонить его на свою спорону.

Я не рѣдко замѣчалъ, что Господа до-  
му въ оказывающихся неудовольствіяхъ  
со стороны служителей нападають на  
слабую самую часть, на примѣръ, на малчи-  
шка или молодую дѣвку, и все бремя  
своей досады на таковыхъ изливають.  
Таковой посяупокъ изливаетъ лишъ ма-  
сло на огонь, и взрослые служители при-  
писываютъ это Господамъ въ знакъ тру-  
сости; естли сшарыя оспаються безъ  
наказанія, спановяшся лишъ дерзоснѣе,  
и охотно повшоряють прежнее. Когда  
счестъ за благо дѣлать выговоры млад-  
шему изъ служителей, должно произвестъ  
это хотя съ важносію, но не предаваясь  
гнѣву, и сказавъ имъ только, чтообъ они  
у сшарыхъ злыхъ примѣровъ не занимали,  
а шѣмъ не лишали бы себя благословенія,  
общаемаго четвершою заповѣдію.

Въ эшомъ состоить первъый опасный  
камень для новоначинающихъ Хозяевъ и  
Хозяекъ, о кошорой они прешыкаются, а  
шѣмъ

тѣмъ на многіе слѣдующіе годы себѣ вредъ навлечь могутъ; ибо, когда съ шумомъ и бранью наемныхъ слугъ и служанокъ опгоняютъ, не скоро могутъ сыскать другихъ на ихъ мѣста. Рѣдко можно бываетъ ирискать лучшихъ; почему симъ молодымъ Хозяевамъ совѣтую, принимая первыхъ служителей, поступать нелегкомысленно, и брать безъ дальняго разбору: должно требовать у честныхъ людей и сосѣдей совѣта, и которыхъ наемниковъ они похвалятъ, стараться оныхъ всячески получить. Насмѣшливыя испорціи, въ началѣ Хозяйства сочиненныя, на многіе годы оспаются увеселеніемъ служителей, а чрезъ то опзлекаются и добрые слуги вступать во услуженіе къ шаковымъ Господамъ, кои комическими явленіями открываютъ свое позорище.

Когда матери выдаютъ своихъ дочерей въ супружество въ мѣста опдаленныя, не худо сдѣлаютъ, на случай, если ли онѣ еще молоды и не успавились, когда придадутъ имъ въ шоварищество старую женщину изъ родни своей или знакомыхъ, дабы подъ руководствомъ ея или помощію не могли въ сполнѣ служенію сдѣлать той погрѣшности, которую не скоро поправитъ могутъ. Таковому попеченію своихъ родительницъ дочери тѣмъ больше бывають обязаны, чѣмъ моложе и ненавычнѣе родительской домъ оспавляютъ; или по крайней мѣрѣ должно



шаковыхъ дочерей препоручать добрымъ прїятельницамъ въ-шомъ сосѣдствѣ, развѣ только онѣ будутъ уже въ шаковомъ слыслѣ, что могутъ требовать добрыхъ совѣшовъ, и сказанное съ благоразумїемъ употребить въ пользу.

9) Не должно допускать, чтобъ служители предписывали себѣ кушанье.

Естьли попадутся и сполько добрые служители, что на Господѣ въ разсужденїи спола своего роптать не стануть, но не должно допускать оныхъ до шаковой вольности, чѣобъ сами себѣ кушанье гошовить назначали; для того что они совѣпуютъ въ эшомъ съ своимъ лакомствомъ, а Господѣ дому по-собственному разсужденїю знать, что сдѣлать возможно, и чего не лзя. Мушны сдѣлавъ шаковую выдумку, обыкновенно прячутся за женщинѣ. Должно спараться проникать въ эшо и не дѣлаться не во время снисходительную; ибо, когда Хозяйка дому единожды на эшо согласишся, а попомъ пожелаетъ возвратиться къ своимъ правиламъ, произойдетъ отъ того роптанїе и негодованїе, чего предосторожностїю своею можетъ она избавиться.

Когда попадутся во услуженїе дѣвки, служившїя у вдовцовъ нѣсколько времени въ Хозяйствѣ, или въ шаковыхъ домахъ, гдѣ Хозяйки были бездѣшныя или безпечныя, и которыми онѣ управляли, шаковыя пожелаютъ и въ новомъ домѣ то же искус-

искусство свое продолжашъ; шутъ надлежитъ ХозяйкѢ осерегашся, чшобъ умничающая и пришомъ сварливая служанка ея не овладѣла. Добраго совѣшу можно ошѢ всѢхъ слушать, но принимать предписанія, назначающія кушанье, не приноситъ ХозяйкѢ ни чести, ни пользы; шаковыя служанки обыкновенно будутъ шребовашъ только лакомыхъ ѢствѢ.

10) На участки раздѣляемая пища.

Кшо имѢетъ благодравныхъ служителей, или всегда шаковыхъ имѢетъ можешъ, въ шаковомъ случаѢ очень удобно кормитъ оныхъ за общимъ столомъ; но не рѣдко случается, чшо непокоривость, прожорливость и раздоры заспольное кормленіе учиняютъ шягосшнымъ.

Прожорливой человѣкъ насыпишься не можешъ, онъ у слабаго и воздержнаго участокъ его, шакъ сказать, изъ зубъ вырешъ; ешъли всякъ будетъ рѣзашъ по своей волѢ, шо одному доспанешся мясо, а другому только голыя кости. Когда за столомъ будетъ кравчій, и сію честь охотно присвоетъ себѢ старшій изъ служителей, производитъ онъ иногда своевольство, и право разрѣзыванія обращаетъ къ насыщенію своего мстительнаго сердца. Лучшая дѣвка въ домѢ можешъ отправлять сію должность, но и шаковая поспражешъ, ешъли не согласится плясать подъ дудку сего кравчаго. МнѢ случилось бышъ въ госняхъ въ знакомомъ домѢ;



мѣ; я увидѣлъ вошедшую въ госпинный покой дѣвку съ заплаканными глазами, и жалующуюся, что ей отъ разрѣзыванія житія нѣтъ, что она не о кускѣ, ей надлежащемъ, заботится, но что не можетъ долге сносить ругательства, и принуждена потому просить увольненія изъ службы.

Многokrатно случается, что застольные поварищи не вдругъ къ обѣду собираются, которая нибудь изъ дѣвокъ занята въ поварнѣ, или въ случаѣ, когда не содержится въ домѣ лакея, опозвана будешь къ прислуживанію у Господскаго стола; бываетъ тогда, что опоздавшимъ припсти, или занятымъ должностію, осматривается мало или совсѣмъ ничего, а потому больше служащіе выходятъ изъ за-стола голодни.

Да хлѣбъ и сего не было, то нераздѣльную пищу бдящіе посылаютъ опорожненное блюдо къ Хозянкѣ съ требованіемъ наполненія онаго вновь подъ предлогомъ, что они еще голодни и мало; есѣли касается сѣе не домснаго блюда, самъ я видалъ въ нѣкоторыхъ домахъ, что слуги посылаютъ шарелку требоваѣ коровьяго масла. Ко избѣжанію сего непріятнаго требованія нѣкоторыя Хозяйки стараются пособить себѣ тѣмъ, что спрашныя комы масла вдругъ къ нимъ посылаютъ, отъ чего неминуемо слишкомъ толстое намазываніе масла на хлѣбъ послѣдовать должно.

Удо-

Удобно сему и другимъ подобнымъ злоупотребленіямъ помочь шѣмъ, когда жареное, рыбу, яишницу, колбасы, пироги, и прочее раздѣляшь въ поварнѣ на столько равныхъ частей, сколько чело-вѣкъ за столъ садятся; но это раздѣленіе должна Хозяйка сама производишь, или приказывать служанкѣ въ своемъ присутствіи; впрочемъ поваренная дѣвка или повариха войдешъ съ служилыми въ сору, или получитъ средство къ обвиненію себя въ пристрастіи и несправедливости.

Каковы величиною должны быть такіе участки, о этомъ можешь заключать сама Хозяйка. Когда къ мясу подается похлебка, (ибо гововинъ блюда, изъ одного мяса состоящія, составляютъ не Хозяйственное распоряженіе), не нужно счищать на каждого чело-вѣка по полуфунту мяса или жаренаго; можешь онаго по содержанію похлебки быть и меньше. Въ разсужденіи коровьяго масла должно пріучить себя къ хорошему глазо-мѣру; а отпущаешь оное на одной шарелкѣ, раздѣливъ кучками по особливой для каж-даго.

Поелику у насъ въ Нѣмецкой землѣ въ хлѣбородныхъ мѣстахъ почти ни одного обѣда не проходитъ безъ употребленія коровьяго масла, Хозяйкѣ должно оказывать въ шомъ свое искусство, чіобѣ давать онаго ни много, ни мало. Гдѣ заведено поденщину осправляющимъ на недѣлю ошпу-



опускатъ пищу отвѣсную; шамъ не трудно разровнять учаски вѣсомъ; но здѣсь дѣло идетъ до того, чѣмъ неопредѣленные мѣрою учаски уравнишь.

Не каждой обѣдѣ, какъ на примѣрѣ, когда подаютъ мясо, требуется равнаго количества коровьяго масла; въ кошорой день въ недѣлѣ мяса не варятъ, или другой, мясо замѣняющей пищи, тогда конечно учасокъ масла должно давать больше, нежели въ мясной день. Когда въ хлѣбородныхъ мѣстахъ въ завѣтракъ и обѣдѣ съ масломъ подаютъ и сырѣ, должно масла давать уже меньше, нежели одного безъ сыру, въ заключеніе обѣда.

Ненавычная Хозяйка скорѣе всего къ глазомѣру привыкнуть можешь, когда на каждого человѣка въ день будетъ полагать по 12 золотниковъ масла коровьяго, таковою мѣрою отвѣшивать, а сіи 12 золотниковъ раздѣлять на три обѣда (кои не должны быть одинаки) различною мѣрою. Не нужно, чѣмъ непремѣнно каждой день исходило на человѣка по означенному количеству масла; что изъ онаго будетъ сбережено, составляетъ хорошій барышъ. Когда же она по вѣсу привыкнетъ узнавать количество трехъ, шести и больше золотниковъ масла, то можешь уже глазомѣромъ откладывать онаго ни больше, ни меньше, сколько нужно; таковой чрезъ вывѣшиваніе пріобрѣтенный глазомѣръ способствуетъ и къ тому, что вдругъ

вдругъ можно опложить на цѣлую недѣлю, или узнать, на сколько запаса масленого спанешъ.

Второй путь къ исправному глазомѣру доспигнуть, когда къ ужину посылашь масло, намазанное на хлѣбъ; Хозяйкѣ должно самой масло, намазывая на хлѣбъ примѣчать, на сколько участковъ нѣкопорого количества онаго спанешъ; когда же узнаешъ, что на столько ломшей, столько масла исходитъ, можешъ счесать по числу застольныхъ людей, и такъ найдешъ размѣръ для каждаго ужина или обѣда.

Масло коровье содержитъ въ домодствѣ въ кадкахъ и короваяхъ: первое въ кадки набивающъ для сбереженія въ прокъ; другое бываетъ свѣжее масло, которое вскорѣ издерживается, а для того збивается въ короваи и содержишся въ холодномъ мѣстѣ. Еслили кадочное масло застарѣешъ и пахнешъ бочкою, то въ хлѣбобордныхъ мѣстахъ служители не охотно оно едятъ, привыкнувъ къ свѣжему лучшему маслу; въ первомъ случаѣ должна искусная Хозяйка помочь, перемывъ оно въ водѣ или свѣжемъ молокѣ. Кадочное и коровайное масло разрѣзывается малыми кусками на участокъ каждаго человѣка; куски сии еще разрѣзываются въ тонкіе ломпики, такъ чтобъ каждой участокъ занялъ свое особое масло на блюдѣ, на которомъ оно подающъ на столъ; для глазъ пріятнѣе бываетъ, когда каждой уча-



участокъ разрѣзанъ будешъ на малые лом-  
пики или полоски.

11). Подвечерокъ.

Кромѣ шрехъ главныхъ яденій въ  
завшракѣ, обѣдѣ и ужинѣ, во многихъ  
мѣстахъ употребительно, а особливо въ  
долгіе дни, между полдникомъ или обѣ-  
домъ и ужиномъ давать служителямъ под-  
вечерокъ. Въ каждомъ мѣстѣ въ рассу-  
жденіи сего особое обыкновеніе, въ ко-  
торое время года, или при какихъ осо-  
бливыхъ работахъ эту дачу начинать, и  
когда оканчивать. Подвечерокъ сей состо-  
итъ въ ломтѣхъ хлѣба, намазаннаго масломъ,  
или въ пирогахъ, или лепешкахъ.

Въ небольшомъ Хозяйствѣ, гдѣ нѣтъ  
нужды содержать ключницу, или повари-  
ху, кои способствовали бы въ распоряже-  
ніи подвечерка, шамъ не худо, чтобъ сама  
Хозяйка участки хлѣба съ масломъ раз-  
рѣзывала, или въ присутствіи своемъ по-  
дѣлать приказывала и учреждала, кому  
какой участокъ дать. Для самой той же  
причины, по каковой раздѣленіе пищи на  
участки совѣшено, полезно и сіе под-  
вечерняго хлѣба раздѣленіе; хлѣбъ этотъ,  
гдѣ сіе заведено, надъ вечеръ высылаеся  
служителямъ шуда, гдѣ они работаютъ,  
и они должны его сѣдять, стоя на ногахъ.

О подвечеркѣ въ жатвенную пору здѣсь  
не упоминается; оный въ разсужденіи ко-  
сцовъ, гребцовъ и свозителей опредѣляе-  
ся многоразлично, и со многими подро-  
бно.

ностями, о чемъ говорено будетъ въ своихъ мѣсцахъ.

12) Полезно ли, и въ какихъ случаяхъ, служителямъ давать хлѣбъ опредѣленнымъ вѣсомъ?

Въ большихъ домоводствахъ, а особливо въ дворянскихъ, гдѣ есть крѣпостные люди, также отправляющіе поденщину и дворовую послугу, во избѣжаніе подлоговъ и распрей изстари заведено давать отвѣсной хлѣбъ на цѣлой день или на всю недѣлю, сколько опредѣлено. Обыкновенно на человѣка въ день отпускается два фунта и съ чемъ нибудь, но не свыше 18 золотниковъ сверхъ двухъ фунтовъ; ключница или повариха развѣшиваетъ оный и раздаетъ по рукамъ, или что еще спокойнѣе, хлѣбы пекутъ опредѣленнымъ вѣсомъ, чтобъ человѣку вдругъ на цѣлую недѣлю данъ можно было.

Это учрежденіе кромѣ вышесказаннаго имѣетъ шу полезность, что можно узнать похребное на расходъ число ржи на весь годъ, и пошому сдѣлать Хозяйской расчетъ. Человѣкъ можетъ быть доволенъ, когда получитъ на день не меньше двухъ фунтовъ, естли только хлѣбъ будетъ неголодный, т. е. безъ подмѣси опрубей, мякины, или инаго сору въ муку.

Вопрошается теперь, можно ли также въ домоводствахъ, меньше обширныхъ, давать отвѣсной хлѣбъ?

Когда Хозяйка за всѣми служителями сама надзираетъ не можетъ, и другія

Часть VII. Отдѣл. 1. Г не-



необходимыя дѣла въ томъ ей препяш-  
ствуютъ, держась сего полезно. Ско-  
рѣе всего должно ей за это взяться, ко-  
гда имѣетъ въ домѣ своемъ не слишкомъ  
честныхъ служителей, и провѣдася, что  
хлѣбъ изъ засольной избы растаскива-  
ютъ, или шайно кормятъ онымъ скоши-  
ну. Всюду есть нечестные люди, которые  
служителей склоняютъ приносить къ  
нимъ краденой хлѣбъ съ Господскаго сто-  
ла и иныя вещи; съ отвѣснымъ хлѣбомъ  
служители могутъ дѣлать, что имъ уго-  
дно. Но должно при томъ взять Хозяйкѣ  
осторожность, чтобъ похлебку всегда оп-  
ускать на сполъ равною мѣрою, и служи-  
тели не имѣли бы вольности требовать  
добавки; въ такомъ случаѣ могутъ слу-  
жители наѣдаться одною похлебкою, а  
отвѣсной хлѣбъ сберегая продавать.

Если же домоводство позволяетъ  
Хозяйкѣ за служимъ споломъ прилѣж-  
нѣе надзирать, а служители неплушоваы,  
и не имѣютъ обхожденія съ подозритель-  
ными людьми того мѣста, или не находяш-  
ся съ шакowymi въ ближнемъ родствѣ, или  
не имѣютъ въ близости собствѣнныхъ женъ  
и дѣтей: то лучше остаться при обыкно-  
венномъ засольномъ, и позволять служи-  
телямъ сѣдять хлѣба сколько хотятъ.  
Когда кормленіе происходитъ надлежащимъ  
порядкомъ, окажется, что на человѣка  
въ день изойдетъ хлѣба меньше двухъ  
фунтовъ, вообще считая; ибо нѣкоторые  
изъ

изъ людей Ъдятъ очень много хлѣба, и при достаточномъ кушаньѣ сѣдають третью фунша больше другихъ: напротивъ находясь такіе, а особливо изъ женщинъ, кои въ день Ъдваль полшора фунша сѣдятъ.

13) Всѣ застольные должны садиться за столъ вмѣстѣ.

Сказано уже въ правилѣ подѣ № 2, что въ Хозяйствѣ происходишь вредъ и безпорядокъ, когда служители не въ одинъ часъ къ столу сходясь. Если по упомянутому тамъ ненужныя какія задержки или работы замедленіе приключаются, то первый домовый успавъ долженъ быть таковъ, чтобъ служители вдругъ къ столу приходили; а пошому Хозяйка, у которой по выпорому правилу кушанье уже должно быть готово, должна служителей скликать, или подать знакъ, позвонивъ въ колокольчикъ, или постучавъ въ доску, дабы никто на дворъ и въ скошскихъ покояхъ не оставался; хозяйкѣ было бы очень скучно, когда бы принуждена она была ежедневно къ содержанію горячаго кушанья для поздно приходящихъ слугъ многіе часы въ поварнѣ заниматься.

Сколько ни ловко разбѣяннымъ служителямъ подавать знакъ къ столу въ колокольчикъ или доску, но время и обществства могутъ зношъ знакъ учиняшь опаснымъ, а особливо зимою въ темныя ночи; примѣчающіе воры пользуются

Г а шѣмъ



шѣмъ же знакомъ къ окрадыванію опорожненнаго людьми двора и скопскихъ покоевъ: и такъ, когда въ сосѣдствѣ есть воры, или особливья времена воровскія впаденія многочисленнѣе учиняющъ, то лучше эпомъ сигналъ къ столу оставивъ, служителей скликаеть. Но какъ зимою по вечерамъ работа оканчивается, могутъ служители сами мало помалу въ заспальную собиранься, перьво пришедшіе ожидать оспальныхъ и вдругъ за столъ садиться. Какъ бы въ эпомъ случаѣ поступано ни было, однако всегда въ продолженіи сѣтла нужно иногда выходить на дворъ и посмазривать все ли исправно: въ опасныхъ временахъ всегда должно одному служителю поочередно оспаваться, и ѣсть послѣ другихъ; у кого дворъ обширенъ, не худо ночью караулъ содержать.

14) Ключи отъ запаснаго чулана и погреба не всякому изъ служителей поручать безъ разбору.

Случай дѣлаешь воровъ; почему равнодушною повѣренносцію ключей отъ запаснаго чулана и погреба не должно подавать служителямъ повода къ произведенію невѣрности. Въ большихъ домоводствахъ конечно должна всюду въ ключахъ ходить особливая ключница или домовая дѣвка, что великое облегченіе составляетъ Хозяйкѣ, и особливо когда имѣешь вѣрнаго челоуѣка, на котораго положиться можешь.

Но

Но есть малыя домоводства, въ которыхъ особливою ключницы или особливою домовою дѣвкой содержащь не можно, въ паковыхъ должно изъ прочихъ служанокъ выбратьъ къ поварнѣ способную, коюрой бы почасу безопасно было ключи ввѣрять.

Прочимъ дѣвкамъ двери въ чуланъ и погребъ не должны бытъ отъверзны. Если Хозяйка дому безпечна или любяща покоиться, должна сама себя винить въ томъ, что служители ея тайныя похищенія производятъ; много есть запасовъ, которыхъ расхищенія вдругъ замѣсить не можно, продолженіе же времени учиняетъ домашнихъ отчасу дерзостнѣе, такъ что Хозяйка невѣрность ихъ усмотритъ уже поздно и въ великомъ количествѣ. Но положимъ, что изъ запасныхъ чулановъ и погреба ничего воровски изъ дому похищено не будетъ, и дѣвки будутъ тайно брать только для себя; однако онѣ сдѣлающъ привычку къ лакомству, будутъ презирать общій столъ, и намѣщаютъ оный хищеніемъ.

15) Не должно служителямъ позволять оставаться отъ стола пищу раздавать построннимъ.

Хозяйка думала бы не справедливо, полагая, что все равно, опорожнятъ ли служители поставленные имъ блюда или нѣтъ, и въ послѣднемъ случаѣ ошашки разнесутъ въ подарокъ, кому угодно; служители пріобучаются чрезъ то къ мно-



жайшему своеволію или нахальному распоченію господскаго имущества: перьвому шагу къ тому должно прошивоборсвовашь.

Сверхъ того такое свободное распоченіе осмашковъ ошъ стола можетъ послужить къ поддержанію злыхъ скопищей съ людьми посторонними, и есшли только примѣчать, окажется, что за ло-рошами еспь уже ожидающіе того, что слуги изъ дому вынесушъ.

Остатки ошъ стола, есшли оныя не нужны къ будущему столу, должно раздавать тогда, есшли позволено будетъ ошъ Хозяйки, и когда ей люди называютъ тѣхъ, кому остатки пищи дашь хотяшъ, должна она разсудить, не прошивно ли то Господской пользѣ, и не поспѣшесствуется ли тѣмъ къ шайнымъ обязательствамъ; Хозяйкѣ честные бѣдные люди того мѣста незнакомы быть не могушъ, коимъ остатки ошъ стола подашь пристойно.

16) Хозяйка должна вреженно входить въ застольную и надзирать, есшли порядокъ и благочиніе за столомъ.

Когда по сказанному въ 10 правилѣ пища къ столу на участки въ поварнѣ раздѣляется, и таковымъ порядкомъ кладется, чтобъ старымъ и взрослымъ людямъ доспались участки больше, а подросткамъ и дѣвкамъ поменьше, то должна Хозяйка, ушановляющая или приказыва-

вающая устанавлѣтъ таковымъ порядкомъ блюда, смотрѣвъ того, чѣмъ всякъ имѣлъ участокъ свой предъ собою, и временемъ наглядываетъ того, не нарушается ли этотъ порядокъ; своевольные слуги или подростки перевертываютъ иногда блюдо, такъ что кошорой нибудь изъ дѣвокъ достанется малой участокъ, а ея другому: таковой безпорядокъ отвращаетъ Хозяйка частнымъ надглядываніемъ.

Есть въ нѣкоторыхъ мѣстахъ обыкновеніе, въ нѣкоторымъ служилымъ въ нѣкіе дни, какъ - то Воскресные и праздничные подавать на столъ пиво: слуги тогда очень за дѣлаютъ маломочныхъ и дѣвокъ, удерживая предъ собою кружку; и сему препятствуетъ Хозяйкино надглядываніе.

Не рѣдко за столомъ происходитъ таковое злоупотребленіе, что слуги надѣжмъ нибудь изъ своей собратіи шутятъ, и насмѣшливымъ жестомъ огорчаютъ; въ нѣкій Господину изъ слугъ, или дѣвка, прислуживающая въ поварнѣ, кошорые въ стола не имѣютъ съ прочими служилыми общества, больше всего тому подвергаются: ободреніе ласковыми словами отъ Хозяйки можетъ сему шутящему доставить облегченіе. Можно же таковыхъ шпыней и шалуновъ нечаяннымъ приходомъ какой нибудь почетной женщины привесити въ молчаніе; словомъ сказать, частое навѣщаніе самаго Хозяина и Хозяйки застольной избы можетъ



безпорядки сіи удерживать, вкоренять порядокъ и пріучишь слугъ къ благопристойности.

Къ благочинію за столомъ, къ которому Господа слугъ понуждать должны, причисаю я *молитву предъ обѣдомъ и послѣ стола.*

Извѣстно мнѣ, что многіе Господа въ разсужденіи сего пункта поступаютъ равнодушно, считая столовую молитву за остатокъ суевѣрія, и домашнимъ своимъ позволяють упускать эпокъ по мнѣнію ихъ ненужной обрядъ. Въ недавнѣ скончавшійся славный философъ въ то время, какъ былъ я еще ученикомъ въ Меттафизическомъ своемъ прочитываніи, сдѣлалъ нѣкогда дигрессію (отступленіе отъ матеріи), и шутилъ надъ столовою молитвою, приводя въ основаніе, что она установлена не въ надлежащемъ мѣстѣ; ибо предъ обѣдомъ худое благоговѣніе, но мысли, соглашаясь съ голоднымъ желудкомъ, занимаются только ѣдою; послѣ стола же, говорилъ онъ, есть пословица: съ полнымъ брюхомъ плоха молитва (*plenus venter non studet, orat, libenter.*) Г. Профессоръ эпокъ обыкновенно имѣлъ многочисленныхъ слушателей, и сколько я замѣчалъ, то лица большей части изъ нихъ оказывали сему новому философическому впаденію одобреніе. Чрезъ десять лѣтъ послѣ попалась мнѣ въ руки записная учебная книга одного изъ учениковъ его,

бы-

бывшихъ въ Академіи, которой это же разсужденіе послѣ меня слушалъ, и съ надписью N. В. вписалъ; почему заключаю, что этошъ Академической учитель многія соипни учениковъ своихъ учинилъ въ разсужденіи обѣдной молишвы разсудительнѣе. Я только съ нѣкоторыми другими ощущалъ тайное неудовольствіе къ таковому неприличному Философіи ученію; ибо мы навидались, что знаменитые изъ свѣшскихъ и духовныхъ мужей, даже и служители въ ихъ домахъ, съ великимъ усердіемъ и набожностію молишву сію предъ обѣдомъ и послѣ стола читаютъ, такъ что мы сего примѣрнаго Богоговѣнія не могли счесть за лицемерство или ханжество.

Но положимъ, что споловая молишва помышленіемъ о ѣдѣ не можетъ составлять настоящаго моленія, я однако удержалъ оную въ моемъ домѣ, яко добрый способъ наставленія къ терпѣнію, хотя бы оставилъ впрочемъ настоящее намѣреніе и пользу этой молишвы. Проголодавшійся слуга видитъ и обоняетъ пріятность жаренаго или инаго блюда; но онъ долженъ еще прежде помолиться, а это значить, что долженъ онъ свое чувственное побужденіе обуздать, а чрезъ то привыкать къ терпѣнію и воздержанію; онъ долженъ трижды въ день молиться, т. е. три раза въ день терпѣніе свое подвергать опыту, и нечувствительно укрѣ-



пляться въ ономъ. Скажутъ на это : въ этомъ случаѣ не досаждаетъ духа вѣры, и терпѣніе его успѣваетъ не къ добродѣтели. Пусть шакъ! но моя польза въ томъ, когда онъ хошя и машинально терпѣливъ будетъ; терпѣніе его послужитъ къ здоровью моихъ лошадей и воловъ: по нестерпѣливости можешь онъ скоповъ моихъ уморить или испоршить; онъ имѣетъ ихъ въ своей власпи. Я не упушу ни малѣйшаго способа, пріобучающаго слугу моего къ терпѣнію, хошя бы и для Хозяйственнаго моего блага. Трудно производить въ дѣйство средства новыя; естли введены уже оныя изспари, покидать оныхъ не должно: это менше трудно. Но чтобы я новѣйшій Спаршанецъ и сдѣлалъ могъ больше?

Каждому Хозяину для собственной своей пользы должно стараться, чтобы столовая молитва удержана была въ почтеніи; яденіе у безчисленнаго множества человѣковъ не есть то, чему бытъ должно, но шумство или обжирство: злоупотребленію не должно опрѣшашъ употребленіе доброе. То же обстоятельство и съ столовою молитвою; множество людей можешь чинить оную безъ Богоговѣнія, но должно стараться ихъ къ оному побудить. Каждая молитва вообще составляетъ родъ, напоминая о Богѣ, благодарности и покорности къ Оному. Не лучше ли хошя однажды вспомнить, нежели совсѣмъ никогда; напоминовеніе же это можешь бытъ оживлено.

Кто

Кто молился хотя и безъ усердія, напоминаеъ однако Бога; не молящійся же совсѣмъ о Немъ не помнитъ: кто не переставалъ еще молиться, будетъ впредъ молиться съ усердіемъ.

Когда мы напоминовеніе о Богѣ посредствомъ моленія въ домашнихъ нашихъ приводимъ и удерживаемъ, весьма шѣмъ поспѣшесвуемъ мы нашему Хозяйспву; естли же можемъ внушить имъ совершенно набожныя мнѣнія, превращаемъ шѣмъ бремя рабства въ счастье и домовное сосостояніе въ рай.

Я благословляю еще мысленно не давнѣ скончавшагося Миниспра, кошорый въ разсужденіи столовой молишвы велъ себя героически. Онъ прѣвѣжалъ иногда изъ столицы въ деревню, привозилъ съ собою различныхъ спутниковъ, дабы опчаси въ сообществѣ ихъ воспріять опдохновеніе, часью же осмошрѣть Хозяйспвованіе въ своихъ деревняхъ. Онъ былъ не слишкомъ престарѣлъ, въ каковомъ возрастѣ наконецъ изъ врожденнаго страха или слабоси спараюшя пороки своей молодоси примиришь суевѣрными мѣлкосіями. Нѣтъ! онъ находился еще въ лучшемъ возрастѣ, былъ очень ученъ, и блистательный свой чинъ заступалъ съ великимъ искусствомъ. Онъ съ своею дочерью читалъ столовую молишву попеременно; примѣшилъ онъ, что нѣкоторые изъ его спутниковъ припомъ усмѣхались. По-  
слу-



слушайшежъ, какимъ образомъ эшотъ доспойный Миниспръ наказалъ своихъ прятелей: вамъ позволено когда угодно, сказалъ онъ, насмѣхаться надо мною и моею дочерью; ктонибудь изъ слугъ моихъ могъ бы также молишву сію прочесть, естли бы самъ я моленіе предъ сшоломъ считалъ для себя неприличносшю. Кто въ добротѣ дѣйствія своего увѣренъ, не можетъ бытъ приспыженъ внупренно въ самомъ себѣ; а вы, мои друзья! можетъ бытъ меньше бы смѣялись, когда бы я молишву сію заставилъ чишать когонибудь изъ моихъ лакеевъ; однако я Хозяинъ и долженъ домашнихъ моихъ научать моимъ примѣромъ, какъ должно имъ предъ даромъ помышлять о Даятелѣ, и возсылать Ему благодарносшь. Вы не увидите и не услышите, чшобъ оставилъ я обыкновеніе мое молиться самъ, да и дочь моя довольно знаетъ своего Бога, чшобъ могла пожертвовать Онымъ свѣту.

Я вхожу еще въ нѣкоторыя знаменитые дома, гдѣ благодаря Бога, вижу, что Хозяинъ или Хозяйка, входя или проходя сквозь служнй покой, когда находятъ домоладцовъ своихъ молящихся, оспанавливаясь, и сложеніемъ рукъ молишвъ почитаніе оказываютъ; хотябъ были притомъ гости, у которыхъ старинные набожные обряды давно уже спряшаны подъ лавку; безъ сомнѣнія потому, что не достаетъ имъ геройства бытъ исповѣдателями сво-

сй

ей вѣры: равно какъ изъ малодушія и робости вообще пороковъ или злыхъ привычекъ преодолѣшь и исправить не можешь.

Слодовая молитва составляетъ часть домового Богослуженія, къ которому предки наши очень прилѣжали, и чрезъ то служителями своими лучше управлять могли, нежели нынѣ, когда хладномысліе къ вѣрѣ Господами принято и перешло къ служителямъ. Спрожайшія узаконенія о служителяхъ не могутъ столько напрягать пружинъ благонравнаго прудолюбія, вѣрности и покорности, какъ долгъ вѣры чрезъ напоминовеніе о Богѣ: „Рабы, своимъ Господемъ повиновашися, во всемъ благоугоднымъ быти, не прекословнымъ, не крадущимъ, но вѣру всяку являющимъ благу: да ученіе Спасителя нашего Бога украшаютъ во всемъ. *Къ Титу* посланіе С. Апост. Павла, глава 2. ст. 9. „Рабы, послушайте Господей своихъ по плоти, со страхомъ и шепетомъ, въ просишъ сердца вашего, якоже и Христа. Помышляйте, что чрезъ то служите Богу, а не человѣку. — Вѣдуше, яко каждое еже еще сотворитъ благо, сіе приметъ отъ Господа, еще рабъ еще свободъ., *къ Ефесеомъ* глава 6. ст. 5. 9. Въ слѣдствіи сего сочиненія въ своемъ мѣстѣ дѣйствіями докажу я, каковыя домовое и общее Богослуженіе со служителями великія дѣла въ Хозяйствѣ производило, и еще производить можетъ. Еще  
одно



одно только въ разсужденіи споловой мо-  
литвы хочу я сказать, что она науча-  
етъ быть довольну шѣмъ, что на сто-  
лѣ поставлено. Въ домахъ средняго со-  
стоянія прослолюдинъ очень чувству-  
етъ свое опсшояніе, когда ежедневно предъ  
глазами видишь, что Господинъ его луч-  
ше ѣстъ и пьетъ; нигдѣ сполько служа-  
щій родъ не поощряется больше къ зави-  
ши, шайному негодованію и неусердному  
служенію, какъ въ таковыхъ домахъ. По-  
нуждай и учи служителей къ отправленію  
споловой молитвы для напominiвенія о  
Богѣ, кошорый каждому человѣку въ свѣ-  
шѣ свой чинъ назначаетъ, и кошорый по-  
тому на неудовольствіе человѣка своимъ со-  
стояніемъ, слѣдственно и неудовольствіе  
ограниченнымъ споломъ по своему состоя-  
нію взираетъ, яко на возмущеніе въ своемъ  
царствѣ и за оное наказывать долженъ.

17) Каждый человекъ изъ застольныхъ долженъ всегда  
знать и занимать одно свое мѣсто за столомъ.

Кромѣ того, что порядокъ въ участ-  
кахъ, на блюдѣ положенныхъ, не можетъ  
удержаться, но и непріятныя приклю-  
ченія послѣдующъ безъ того, когда не  
будетъ установлено споловаго въ домѣ  
порядка, чтобъ каждый изъ заспольныхъ  
зналъ за споломъ свое мѣсто, и никогда  
не перемѣнялъ онаго; когда иногда тошъ,  
иногда другой вздумаютъ выбирать себѣ  
новое мѣсто, многіе изъ своихъ мѣстъ  
будутъ вытѣснены, и все общесство въ

по-

порядкѣ своемъ помѣшается, какъ свое-  
нравному, бранчивому, причудливому и  
мстительному человѣку изъ онаго похо-  
чется: должно удерживать учрежденіе  
мѣстѣ, какъ оно лѣтъ за десять, за  
двадцать и болѣе въ домѣ устроено.

Нѣкошорая молодая и неискусная Хо-  
зяйка, кошорая имѣла еще вообще порокъ,  
не различать снисхожденія къ низшимъ  
насъ отъ фамилярства, вошла нѣкогда  
въ застольную во время обѣда, и сказала:  
ребяна и дѣвки! вамъ должно спарашься  
дѣлать пестроту, и шакъ за столѣмъ  
сидишь, чшобъ каждый кавалеръ сидѣлъ  
близъ дамы; она сама пособствовала се-  
му учрежденію, и усадила каждого болва-  
на близъ дуры. Нѣсколько времени про-  
исходило все порядочно, но наконецъ вы-  
шла изъ того прагическая комедія; глу-  
пцы, послѣдую обычаю большаго свѣта, по-  
желали наслаждаться непостоянствомъ и  
перемѣною, отнимали подругъ у товари-  
щей своихъ толчками въ бока до шѣхъ  
поръ, какъ произшедшая кровопролитная  
драка принудила возстановить старин-  
ной порядокъ.

18) *Лучше ли поутру вмѣсто похлебки давать  
служителямъ кофе?*

Въ городахъ издавна уже было въ  
модѣ давать служилеямъ вмѣсто зав-  
трака кофе; приказывали Господа дѣв-  
камъ на гущу спягаго кофе наливать во-  
ды и взваривать, или давали деньги имъ  
на



на поупку онаго, шакже на сахарѣ, или что обыкновеннѣе на сахарную папоку: Господа думали чрезъ то сдѣлать лучше; потому что дѣвки и безъ того еще варя, распивающъ ихъ кофе и уронъ онаго дополняютъ водою; отчасти же пошому, что къ прѣугошвлѣнїю сего напѣшка пошребно меньше дровъ и времени; а съ другой стороны, что варенїе похлебки въ чашахъ ея хлѣбѣ, мукѣ и коровьемъ маслѣ, недешевле, ештли шолько недорогое кофе стоишъ: въ нѣкоторыхъ мѣстахъ у насъ и по деревнямъ уже завпракъ оставая, вводятъ вмѣсто онаго эшотъ модной напѣшокъ.

Я къ новизнѣ шаковой совсѣмъ несклоненъ, и какъ мнѣ кажетсѣ, имѣю къ шому основательную причину; положимъ, но не согласимсѣ, что въ городскихъ домахъ изъ кофе состоящїй завпракъ приходишъ дешевле похлебки, (ежели похлебка не ешть проспая обыкновенная, то конечно дороже спанешъ, но сему бышъ не должно), но въ эшомъ случаѣ должно взирать на желудокъ, которему должно бышъ наполнену, и сего ошущенїя своего не вдругъ лишитсѣ. *Пїющїе кофе не долго выдерживаютъ тяжелую работу.*

Давно уже знакомъ мнѣ одинъ деревенской жишель, котораго уговорили пѣшъ пошпру кофе; ему надлежало въ четыре часа съ полуночи на гумнѣ молошншъ, однако онъ вскорѣ ушомилсѣ, вмѣсто того, что прежде

жде цѣпѣ его предѣ всѣми работниками сильнѣйшій ударѣ производилѣ. Силы столько его ославили, что онѣ не только въ разсужденіи масперства, но и времени, отѣ своего кофе до половины дня работы выдержать не могѣ; почему возвратился онѣ опять къ своему прародительскому завтраку, а съ онымѣ обратнo пріобрѣлѣ свои силы и прочность въ работѣ.

Вѣ наши дни произошла въ землѣпашествѣ и сельскомѣ Хозяйствѣ новая эпоха. Всюду умствуютѣ, какѣ бы излечь изѣ земли побольше произведеній ея; но будемѣ ли мы въ этомѣ щасливѣе нашихѣ предковѣ, когда не достаетѣ у насѣ расходу на пріобрѣтенные плоды? когда трудѣ нашѣ или стараніе получаютѣ недостаточную плату? когда, однимѣ словомѣ сказать, земныя произведенія очень дешевы? чрезѣ что граждане и земледѣльцы столько терпятѣ, что сомнѣніе ихѣ въ этомѣ послѣднемѣ заключеніи называется невѣжествомѣ? не всеобщі ли въ деревняхѣ жалобы Хозяевѣ и Хозяекѣ, что они товары свои принуждены продавать очень дешево (\*)? Ну, любезные мои со-

Часть VII. Отдѣл. 1. Д граж-

---

(\*) Еще злѣе того обстоятельство, когда Хозяинѣ пріобрѣтенія своего Хозяйства продавая очень дешево, чужестранныя необходимо нужныя ему вещи принужденѣ покупать крайне дорого. Не слѣдуетѣ ли изѣ того раззореніе



граждане! разумѣмъ ли мы то, пропиву чего вопіемъ? хорошо ли мы разумѣмъ наши выгоды? Мы сами пьемъ кофе, и хотимъ эшто напишокъ ввести еще во всеобщее употребленіе, не значить ли это убавлять расходъ нашихъ собственныхъ произведеній? не лучше ли способствовать расходу произведеній нашей собственной страны?

Едва ли по прошествіи ста лѣтъ, когда размноженіе народа въ Нѣмецкой землѣ будетъ продолжаться безпрепятственно, можетъ дойти нужда, что наши поздныя пошомки размножившись въ числѣ своемъ, взглянули на произведенія чужеземныя, когда на примѣръ домашнихъ недостапочно будетъ къ пропитанію обывателей. Когда только наше отечество будетъ достапочно имѣть звѣнящей монеты

---

реніе частныхъ людей, и слѣдственно вредъ государственный? ибо истощенные кошельки подданныхъ могутъ ли исправно вносить подати, нужныя на расходы отечества? не худо бы рѣшить вопросъ: полезно ли государству, чтобъ купцы брали съ своихъ земляковъ за иностранную вещь, коя пришлась имъ въ рубль, три рубля? не перейдутъ ли таковымъ образомъ деньги, въ государствѣ обращающіяся, въ одни ихъ сундуки? здорово ли то государству, когда малая часть гражданъ захватитъ въ свои руки всѣ деньги, а у величайшей оныхъ не будетъ? и для чего на хлѣбъ и мясо полагается такса, а на другія вещи нѣтъ?

нешы на закупку у восточныхъ и западныхъ Индѣйцовъ ихъ кофе, у шѣхъ Индѣйцовъ, кои не берутъ произведеній нашей страны столько, или не мѣняють шоваръ на шоваръ такъ, чтобъ наши наличныя деньги цѣлы оставались въ нашемъ опечесствѣ: сосудъ, наполненный водою, всегда будетъ убывать, когда я изъ него воду безпрестанно вычерпываю, а убыль таковыя же количествомъ не добавляю; сравненіе это очень вѣрно въ разсужденіи выходящихъ за кофе изъ государства денегъ.

Великое ли ломаніе мозгу пошребно къ изобрѣшенію того, что любовь къ опечесству должна удерживать насъ отъ введенія во всеобщее упошребленіе кофе? Нынѣ много говорятъ и пишутъ о папріотизмѣ ш. е. любви къ опечесству; но большая часть изъ писателей сихъ худо наставляющъ насъ въ томъ собственными примѣрами. Чтобъ любовь къ опечесству была истинная, должно золото это очистить въ горнилѣ; но когда я изгарины отъ онаго не ошдѣлаю, цѣна его будетъ меньше. Папріотъ долженъ мнѣ показатъ опытъ въ воздержаніи отъ кофе.

Остаются въ неудовольствіи на правителей, когда оныя жестоко на кофе возстають; но сіе дѣлають лишь тѣ, кои не стараются пользу таковаго воспрещенія разсмотрѣть въ ея полности. Обыкновенно взирають только на частную пользу; но отъ чего бы она могла про-



изойти въ частныхъ семействахъ? Въ слѣдствіи сего сочиненія докажу я въ своемъ мѣстѣ яснымъ образомъ, что во многихъ домахъ средняго состоянія опѣшого не бываетъ опѣприходовъ за расходами остатка, что въ оныхъ пьютъ кофе. Однако я скажу и здѣсь нѣчто въ разсужденіи сего; въ спарину въ таковыхъ домахъ сберегалось по тридцати, по сороку рублей и больше, кои нынѣ выходятъ на покупку кофе. Если Хо-зяева шаковыхъ домовъ хозяйничали лѣтъ двадцать или тридцать, то остался бы у нихъ подъ конецъ сбереженный чрезъ это капиталъ изъ нѣсколькихъ сотъ или тысячъ въ наслѣдство ихъ дѣтямъ: нынѣ дѣти онаго не наслѣдуютъ; гдѣ же онъ? Въ восточной и западной Индіи.

Для чего намъ на худыя времена жаловаться больше прежняго? Частныя семейства той или другой стани средняго состоянія чрезъ покупку кофе лишаются послѣдней нужной копѣйки; изъ государства выходятъ многія бочки золота ежегодно и исчезающъ: сколько денегъ вонъ изъ внутренняго оборота опчасу вреднѣетъ опечесвенному промыслу. Для чегожъ не помыслишь людямъ средняго состоянія о заменѣ кофе! пусть замѣна сія будетъ дороже, лишъ бы составъ онаго былъ домашній. Наши деньги останутся въ опечесствѣ; оныя опять придутъ къ намъ въ руки шѣмъ или инымъ образомъ. Но ко-гда

гда поворошятся оныя изъ Индіи? Есѣли въ разсужденіи завтрака служительскаго, а особливо въ деревняхъ, искашь крашчайшаго пуши, то давай своимъ людямъ лучше чарку вина, да закусить кусокъ хлѣба съ масломъ, што поможетъ расходу домашнихъ произведеній; но какъ выдача наличныхъ денегъ, а особливо проспаго состоянія, деревенскому жителю не совѣтуется, пусть останешся онъ при своемъ супѣ, оный не убавитъ крѣпости шѣлесной и прочности въ работѣ.

19) жидкая похлебка лучше, нежели густая.

Кажется бытъ малостію, чѣмъ въ угодность служителямъ, и какъ они обыкновенно требуютъ, похлебки варить гуще; въ урожайные годы сего рода похлебки въ нѣкоторыхъ домахъ не слишкомъ уважаются, но въ дороговизну не все равно, густа ли или жидка похлебка.

Похлебки въ завтракъ служителямъ варятъ либо изъ крошеннаго хлѣба, или съ мукою, или кашицы изъ крупъ просяныхъ и грешневыхъ съ хлѣбомъ и безъ онаго; есѣли похлебку перьваго рода изъ крошеннаго хлѣба сварить густо, пойдетъ въ оную хлѣба вдвое больше, нежели въ жидкую: цѣлою половиною больше расходу на хлѣбъ, разница немалая. Положимъ, что въ большомъ домѣ на одну жидкую похлебку къ завтраку исходитъ ржи полшоры четверти, то въ густыя похлебки изойдетъ оной уже три четверти.



Кто думаетъ, что все равно, въ похлебкѣ ли ѣдятъ слуги хлѣбъ или одинъ только съ масломъ и сыромъ, отъ того и другаго будутъ они сыты; неумышляющій о сбереженіи пусть оспанется при своихъ мысляхъ: но сберечь половину расходъ хлѣба, если не больше, составляетъ въ разумномъ Хозяйствѣ не бездѣлицу.

Когда служители ѣдятъ сухой, а не разваренной въ похлебкѣ хлѣбъ, перьвой не шокмо скорѣе насыщаетъ желудокъ, но и долѣе въ ономъ держится и не такъ скоро оный оспавляетъ. Примѣчающій Хозяинъ легко можешь замѣтить, что мягкая легко варимая пища въ рабочемъ человѣкѣ не столько держится, какъ на примѣръ, горохъ и картофели; послѣдніе впрое сытнѣе и прочнѣе, нежели перьвой.

Намѣреніе похлебки уже достигнуто, когда только служители получаютъ что либо теплое въ брюхо; вздоръ впрочемъ, чтобъ о рабочихъ также думать, какъ о Господахъ, и что тяжелая пища обременитъ ихъ желудокъ, напрошивъ еще отъ суровой и тяжелой пищи они бывають здоровѣе, нежели отъ мягкой удобоваримой.

20) Мякій хлѣбъ.

По основаніямъ равномѣрно добрымъ мягкому хлѣбу не должно быть на столѣ часно. Въ нѣкоторыхъ крестьянскихъ

домахъ погрѣшность сія обыкновенная; пекутъ они не прежде, какъ уже старой хлѣбъ весь изойдетъ, чѣмобъ ѣсть горячій, какъ скоро оный изъ печи выдетъ.

Это равномерно противно бережливости и здоровью, чѣмобъ ѣсть часто и много мягкаго хлѣба; когда на одинъ обѣдъ, или на одинъ день довольно одного черстваго хлѣба, то двухъ мягкихъ равной мѣры и вѣсу едва ли будетъ къ тому достаточнo. Мягкій хлѣбъ и въ печеніи нѣсколькихъ дней еще ѣдаться охотно, такъ чѣмвмѣсто двухъ фунтовъ на человека можеть исходить онаго отъ чепырехъ до шести фунтовъ въ печеніи трехъ и чепырехъ дней.

Работающій народъ по своимъ прилѣжнымъ трудамъ конечно больше можеть сносить, нежели другіе люди сидячаго рода; однако яденіе столько вкуснаго мягкаго хлѣба нѣсколько дней сряду навлекаетъ не рѣдко невареніе желудка, и большая часть лихорадокъ въ простомъ народѣ происходишь почти всегда отъ излишне сѣдѣннаго мягкаго хлѣба.

Хотя бы въ надеждѣ на крѣпкое сложеніе и можно позволишь служителямъ ѣсть мягкій хлѣбъ, но всегда полезнѣе черствому хлѣбу безъ нужды не давать исходить, и такъ распоряжать, чѣмобъ по испеченіи свѣжихъ хлѣбовъ становилось прежняго дни на три и чепыре; а чѣмобъ доброшу онаго сдѣлать невредною



здоровью человѣческому во время печенія хлѣбовъ, изъ того же шѣста можно напечь лепешекъ и подавать оныя на столъ для употребленія съ масломъ коровьимъ или поснымъ, и съ сокомъ, послѣ того какъ служители поѣдятъ стараго хлѣба съ похлебкою или мясомъ; таковымъ образомъ люди не будутъ въ опасности отъ многого сѣденія сыѣжаго хлѣба или лепешекъ получить болѣзнь. Каковымъ же образомъ печь таковыя лепешки, показано будетъ въ своемъ особливомъ мѣстѣ.

21) *Пирогы когда и какъ давать?*

Въ главѣ о пирогахъ можно пріискать различные роды оныхъ; не надлежитъ съ оными поступать всюду одинакимъ образомъ въ разсужденіи доброты и времени. Различаются пироги на простые, праздничные и жашвенные.

Въ хлѣбородныхъ мѣстахъ, гдѣ въ пшеницѣ нѣтъ недостатка, не пекутъ пироговъ изъ ржаной муки, но всегда пшеничные; въ мѣстахъ средняго урожая пекутъ оныя изъ пшеничной, также изъ ржаной и ячной муки; въ неплодныхъ же, гдѣ пшеницы не сѣютъ, берутъ для оныхъ только ржаную и ячную муку.

Всякая Хозяйка должна вѣдать классъ земли, въ которомъ обитаетъ, а потому брать пшеничную или ржаную муку для пироговъ, въ томъ мѣстѣ употребляемыхъ; а какъ простой народъ пироги, въ кои кладется много масла коровьяго, называ-

васть здобными, замѣшиваемые же изъ муки пшеничной на водѣ безъ масла, прѣсными: то надлежишь ей знать, какіе пироги въ томъ мѣстѣ въ обыкновеніи, здобные или прѣсные.

Сколько неохотно служители лишаются пироговъ, къ которымъ привыкли, столькожъ должно Хозяйнѣ избѣгатьъ вводить пироги новаго рода, какъ въ разсужденіи доброты, такъ и времени.

На мсемъ вѣку случилось мнѣ уже видѣть, что въ нѣкоторыя дома не прѣискивалось поденьщиковъ въ жатвенную пору, единственно для того, что имъ не давали въ оныхъ введенныхъ обыкновеніемъ пироговъ; когда Хозяева сіи спрашивали жнецовъ, отвѣчали имъ: они пошли въ тѣ дома, гдѣ они пироги ѣсть могутъ.

Также и въ разсужденіи доброты пироговъ не должно ничего вводишь новаго; когда единожды введены пироги пшеничные, не должно замѣняясь оныя ржаными, ибо въ этомъ случаѣ всегда напередъ смотрѣть того, чтобъ пшеница была непокупная.

Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ изъ давнихъ вѣковъ употребительны пироги, такъ называемые великоденскіе и семиковые; оставайся при этомъ правилѣ и держись онаго, по пословицѣ: что въ обычѣ, то и хорошо.



Въ которомъ мѣстѣ употребительно печь на свѣскахъ шакъ называемые христофели (родъ продолговатыхъ пироговъ), для чего же лишашь намъ служителей того, что ихъ радуешь?

Однако кромѣ помянутыхъ и нѣкошорыхъ другихъ временъ не должна Хозяинка сверхъ обычая и ко вреду домоводства вновь заводить поштиваніе служителей пирогами; гдѣ не пекутъ пироговъ здобныхъ, тамъ сего и не заводи; гдѣ извѣстны только кислые изъ ржаной муки пироги, тамъ не заводи пироговъ, кои стоятъ дороже, шаковою новоспѣю всему сосѣдству вредъ приключишь.

22) Пиво и вино.

Въ нѣкошорыя времена дають служителямъ и пиво. Въ домахъ средняго состоянія происходишь это по Воскреснымъ днямъ въ обѣдъ; дають онаго на челоуѣка по кружкѣ въ полшоры бупылки. Этой установой мѣры перемѣняшь не должно, и не позволяшь служителямъ лишняго требовать; для того что въпрочемъ произойдесть пьянство, котораго въ честныхъ домахъ терпѣть не должно.

Естьли Хозяинъ сверхъ сего захочетъ за исправное поведеніе, или послѣ тяжелой работы, сдѣлавъ своимъ служителямъ увеселеніе пивомъ, должно закономъ поставлять, чтобъ пива сего дано было не въ излишество.

Не

Не рѣдко случающіяся гости и при нихъ кучера съ служителями; таковымъ извѣ уваженія къ Господамъ ихъ позволяется пива требовать, сколько хошяшъ, (однакожъ Хозяйкѣ или ключницѣ и въ этомъ случаѣ не должно быть чивой); тогда должно смотрѣть, чѣмъ домашніе къ нимъ не подусѣдились и на счетъ гостинныхъ людей не напились бы сами пьяни.

Таковой неблагоприспоспособности людямъ своимъ отнюдѣ позволять не должно, и съ перваго разу запрещать съ гостинными людьми входить въ попойку; довольно и того терпѣть, что они бывъ съ Господами въ гостяхъ, забираютъ въ лобъ, и не только въ разсужденіи бды и питья, но и въ вымоганіи непомѣрнаго корму лошадямъ производяшъ нѣкоторой родъ эксекуціи, а потомъ Господамъ своимъ еще и жалуются, что они, а особливо лошади, по надлежащему не угощены. Въ самомъ дѣлѣ важная неблагоприспособность, принудившая въ нѣкоторой округѣ Дворянъ между собою согласиться, чѣмъ люди ихъ во время прѣзду ихъ въ гости съ экипажемъ спановились на посюляхъ дворахъ, а не въ Хозяйскомъ домѣ.

Во время жатвы почти во всѣхъ мѣстахъ даютъ пиво тогда только, какъ рожъ снимаютъ, а въ сѣнокосъ полпиво; въ дворянскихъ домахъ заведено косцу давать въ день пива по двѣ кружки; въ ма-



малыхъ другихъ Хозяйствахъ заведено отчасти даватъ онаго ежедневно по небольшому дѣлу. Гдѣ же заведенія сего нѣтъ, тамъ дають жнецамъ въ полѣ и въ домѣ сколько они хотѣтъ, лишъ того смотрѣтъ, чтобъ не упились до пьяна. Если же случится между ими пьяница рукоприкладствъ, шаковаго заблаговременно съ двора проводишь не худо; ибо кромѣ убыточнаго расточенія пива происходятъ отъ пьянства между жнецами безпорядки и драки, отъ чего уборъ хлѣба не рѣдко задляется. Имѣющимъ право пивоваренія деревенскимъ жителямъ я совѣтую жатвенное пиво варить некрѣпкое; для того что, когда оное скоро въ голову входишь, а отъ жару жажда почасту пить принуждаетъ, то и умный работникъ можетъ сдѣлаться отъ того болтуномъ, бранчивымъ, драчливымъ и глупымъ: собственное пиво, ни крѣпкое, ни слабое, человеку здоровѣе; должно остерегаться, чтобъ пиво въ это время было не окислое, для того, что хотя крестьяне шаковымъ и не гнушаются, но Хозяину это всегда въ вину отнесутъ.

Вино хлѣбное, яко домашнее произведеніе, которымъ расходъ на хлѣбъ способствуется, не должно намъ изгонять изъ нашего Хозяйства; когда земляки наши пьютъ оное умеренно, никакого вреда имъ оное не приключаетъ; умная Хозяйка малою чаркою вина изъ слуги своего

его великія дѣла и благодарность произвести можетъ.

Сіе хлѣбное вино во многихъ провинціяхъ, гдѣ нѣшъ винограду, во время жашвы поушру составляетъ перьвый завтракъ. Хозяйка работникамъ своимъ подноситъ онаго по рюмкѣ; не должно однако допускать, чтобъ они требовали больше, дабы не произошло шумства; не простишело спавить онаго на столѣ цѣлую бутылъ, чтобъ всякъ могъ самъ наливать себѣ, сколько хочетъ; должно по вышесказанному подносить имъ только по рюмкѣ. Когда въ обѣдъ послѣ жирнаго кушанья ешь обыкновеніе давая вино, то мѣрка должна быть еще меньше ушренней; для того что пили уже много пива, и можетъ произойти пьянство, яко источникъ великаго безпорядка и вреда въ Хозяйствѣ.

Кромѣ жашвы даютъ вино въ годовые праздники также по рюмкѣ поушру; обыкновенно прѣобщается къ тому въ заѣдку пирога, или хлѣбъ съ масломъ; похлебки въ это время не славяшъ.

Подносятъ же служителямъ вино зимою, когда имъ должно рано съ хлѣбомъ бѣхать въ городъ, а въ поварнѣ еще огня не разводили къ сваренію завтрака; это составляетъ скорый способъ къ отправленію ихъ въ путь.



23) Приправы.

Искусство, обращаться по надлежащему съ приправами въ поварнѣ, сполькожѣ пріятно, какѣ и полезно; Хозяйка употребляя въ кушанье приправы, имѣетѣ намѣреніемѣ 1) учинить оное вкусно, 2) удобоваримѣе желудкомѣ. Все знаніе соспоишѣ въ томѣ, чшобѣ приправы въ кушанье положишѣ ни много, ни мало, и чшо всего главнѣе, а особливо въ поварнѣ служней употребляшѣ больше домашнія, нежели иностранныя.

Раздѣляющѣ приправы на сладкія, кислыя, масловашыя, соленыя и аромашно-бальсамическія.

Сладкія сущѣ: медѣ и сахарѣ; медѣ употребляется всюду, а сахарѣ рѣдко или никогда.

Кислыя для служней поварни могутѣ бышѣ пивной укусѣ шокмо, или овощной укусѣ, ешпли родилось много плодовѣ.

Масловашыя приправы соспавляютѣ, коровье масло, жирѣ или сало, и елей (посное масло). Въ неурожайныхѣ справахѣ употребляютѣ въ прикуску льняное масло, въ средственныхѣ же и плодоносныхѣ маковое, или иныя домашнія, чшобѣ избавитѣся ошѣ покупки деревяннаго масла и выдачи за оное денегѣ.

Обыкновенная поваренная соль соспавляетѣ главную нашу приправу, безѣ которой мы въ немногихѣ кушаньяхѣ обойшися можемѣ.

Вѣ

Въ числѣ ароматнобальсамическихъ растѣній должно иностранныхъ сколько возможно меньше, или совсѣмъ не употреблять, исключивъ перецъ и инбирь, всѣ прочія изъ служней поварни могушъ быть исключены.

Наши домашнія деревенскими Хозяевами водимыя пряныя растѣнія состоятъ изъ селлерей, малаго луку порею, чесноку, просаго луку, петрушки, можжевельныхъ ягодъ, шмину, фенхелю, кишнецу, укропу, чернобылу, размарину, маюрану, шалфеи, тиміану, перцовнику или чаберу, исопу, стручковаго перцу, коптой разводить не трудно, и кошорой во многихъ случаяхъ занимаетъ мѣсто зерноваго перцу. Мы еще не довольно знаемъ наши домашнія травы и корни, и не испытали еще, какъ оными замѣняшь иностранныхъ.

Мы можемъ служней пищу домашними вещесвами сообщить опмѣнно пріятный вкусъ, котораго столькожъ желаютъ служители, какъ и Господа; одинъ лукъ и стручковой перецъ сколько сдѣлаютъ добра?

Хозяйка должна имѣть стараніе, чтобъ были у ней въ запасъ домашнія приноски опчасши свѣжія, частью же сушенныя; ибо нѣкоторыхъ зимою свѣжими убересть не лзя, на примѣръ: маюрану, чаберу и прочаго. Растѣнія, выдерживающія нашу зиму, можно опчасши оставлять на грядкѣ,



дахъ, частью же беречь въ погребѣ; на примѣръ: селлерю, которой лиспы кладутся только въ нѣкоторыя похлебки, какъ-то съ говядиною и шеляшиною, можно на грядкахъ оставлять; она не требуетъ особливаго присмотра, а какъ корни ея на службѣ сполъ неидутъ, и потому можно ей сидѣть гдѣ нибудь въ уголкѣ огорода. Сухими же употребляемые расфѣнныя ароматныя должно заблаговременно запасать, какъ о томъ подробно сказано будетъ въ главѣ о заготовленіи и храненіи поваренныхъ припасовъ.

Когда въ столько разнообразныхъ домашнихъ приправахъ недостатка не будетъ, да и не должно быть, останется Хозяинъ только умѣть прибавить оными пищу вкусу.

Поднесъ еще составляетъ погрѣшность Хозяекъ крестьянскаго состоянія, что онѣ думаютъ кушанье свое уподобить Господскому шѣмъ только, что обременяютъ оное излишествомъ иностранныхъ пряностей, такъ на примѣръ, иныя говядину слишкомъ набиваютъ инбиремъ, а вмѣсто того стояло бы имъ только положить небольшой стебликъ розмарину, и шѣмъ сообщить мясу опмѣнно пріятный вкусъ. Видимо по сему, что изъ сего состоянія въ лучшую часть попадающія Хозяйки почти все свое спряпанье пакостятъ иностранными пряными зелями. Когда онѣ на примѣръ подаютъ на

на столъ курицу въ супѣ, кладутъ въ него почти цѣлой мушкатной орѣхъ, тогда на языкѣ ничего не слышно кромѣ мушкатнаго орѣху, и все бы равно, хопябъ въ голую воду онаго наперто было, и опущена въ него была свареная курица.

Хозяйка средняго состоянія шѣмъ преимущественно отличаетъ, что одними домашними приправами кушанье можетъ учинить вкусно, и сберегать расходъ пряностей иностранныхъ; въ инакомъ сравненіи, что однимъ мушкатнымъ орѣшкомъ можетъ довольно сообщить вкусу вмѣсто пяти суповъ съ курицею, осьми; но мушкатной орѣхъ изъ поварни служней можно совсѣмъ опрѣшивъ, кушанью довольно сообщить вкусу.

Какія же приправы для каждаго служняго кушанья употреблялись, о томъ показано будетъ при описаніи каждаго кушанья въ слѣдующей главѣ.



## НАСТАВЛЕНІЕ

О пріуготовленіи пищи простолюдиновъ и служней.

### ГЛАВА I.

#### П о х л е б к и.

Между горячими пищаами, подаваемыми на сполъ простолюдиновъ и служней, похлебки составляютъ ежедневную; оныя въ завтракъ, обѣдъ и ужинъ либо одиѣ наполняютъ сполъ, или сопровождаются иногда другими ѣствами. Всѣ похлебки попому могутъ прилично раздѣлены быть на *утреннія*, *обѣденныя* и *вечернія*; ибо одна и та же похлебка не можетъ служить во всякое изъ показанныхъ временъ дня, шакъ на примѣръ въ порядочныхъ домоводствахъ бобовая похлебка не можетъ составлять *утренней*, ш. е. служить къ завтраку; она составляетъ единственно *обѣденную* похлебку, и очень рѣдко подается въ *ужинъ*. Въ нѣкоторыхъ домахъ въ разсужденіи служняго снола въ этомъ нѣтъ разбору, однакожъ должно слѣдовать *естественному порядку*. Если Хозяйка употребитъ оный руководителемъ въ своихъ упражненіяхъ, то худо, чшобъ пошпру опредѣляла она опчасш *легко и скоро пріуготовляемая*

*емя похлебки*, ошчаси же въ разсужде-  
нїи дѣшны не тяжелыя и легкія для  
желудка похлебки; почему при описанїи  
каждой похлебки показано будетъ, въ ко-  
шорое время дня употреблять оную при-  
стойнѣе.

Кромѣ дневнаго времени, по кошоро-  
му похлебки раздѣляются, различающъ  
оныя еще на *вседневныя*, *Воскресныя*,  
*праздничныя* и *жатвенныя*; а для того  
подъ каждою похлебкою показано будетъ,  
какъ оную по обстоятельству времени  
перемѣнить и пригошлять.

Можетъ случиться, какъ то и дѣй-  
ствительно есть, что названїе кошорой  
нибудь похлебки и пищи употребительно  
въ одной только области; однако чита-  
тель изъ обстоятельно описаннаго прї-  
угошвленїя каждой пищи усмотрѣть мо-  
жетъ, какъ она въ его округѣ называет-  
ся; когда на примѣръ описываю я *велико-*  
*денскую похлебку*, то по составамъ и  
подмѣсямъ можно заключить ясно, о  
кошорой похлебкѣ рѣчь идетъ.

Напоследокъ не должно ожидать,  
чтобъ я при описанїи каждой похлебки и  
кушанья прибавлялъ: должно оную посо-  
лить; это предполагается, довольно шо-  
го, что подъ каждымъ кушаньемъ сказано  
будетъ, что оно подправляется перцемъ,  
инбиремъ, шалфеею, маѵраномъ, или  
инымъ чѣмъ нибудь тому подобнымъ.



1) *Водяная похлебка или вассеръ супъ.*

Нарѣзавъ широкихъ и очень тонкихъ ломтей рѣшеннаго хлѣба, положить въ кипящую воду съ подбавкою малаго дѣла коровьяго масла и разварить.

1) Эша похлебка единственно *утренняя*; а естли и подается гдѣ въ обѣдѣ и ужинѣ, то развѣ въ скудныхъ странахъ и у недоспающихъ людей.

2) Но оную можно поддобрить, подливъ рѣснаго молока вмѣсто положенія масла, и тогда можешь оная служить въ завтракъ и ужинѣ; такъ прѣупоавлиють оную шамъ, гдѣ по изобильному скотоводству въ молоко нѣтъ недостатка. Подливое молоко можешь занимать третью долю всей похлебки; таковаяжъ служишь *утреннею похлебкою въ жатвенную пору*, когда молока употребить половину.

3) Похлебку должно считать нездоровою, когда рѣшенной хлѣбъ употребленъ въ нее закаловашой; также и очень кислой хлѣбъ молоко шворожитъ въ вареніи.

2) *Пирожная похлебка.*

Сія во всемъ подобна первой, кромѣ того, что вмѣсто рѣшеннаго хлѣба кладутъ въ нее пироги кислые, копорыхъ тѣсто на опарѣ поставлено.

1) Когда для сихъ кислыхъ пироговъ употреблена мука бѣлая, то похлебка изъ нихъ можешь служить *утреннею въ жат-*

жатвенную пору, ешъли положено въ нее молока пополамъ съ водою.

- 2) Сія жатвенная похлебка упошребительна не въ хлѣбородныхъ, но въ средственныхъ мѣстахъ для жнецовъ; въ перъвыхъ мѣстахъ подають оную только грабельщикамъ и свозителямъ, кои хлѣбъ въ полѣ сгребаютъ и въ гумно свозятъ.

3) Квасная похлебка.

Квасъ пивной, составляющій ежедневный службй напитокъ, варится съ рѣшешнымъ крупными жеребьями нарѣзаннымъ хлѣбомъ, и подбавляется перцу или инбирю съ малою долею коровьяго масла.

- 1) Похлебка сія единственно *утренняя*.
- 2) Гдѣ простолюдинамъ въ деревняхъ не позволено варить пивъ, не совѣшую похлебку сію гошовить часто.
- 3) Гдѣ же есть позволеніе къ пивоваренію, можетъ сія похлебка быть вседневною, и варена быть часто, ешъли квасу запасено довольно, и оный скоро окиснутъ можетъ.

4) Пивная похлебка или бирсунъ.

Варится пиво со ржанымъ хлѣбомъ, крупными жеребьями крошеннымъ, при томъ подбавляется коровьяго масла, и наконецъ инбирю, или вмѣсто онаго перцу.

- 1) Кромѣ того, что похлебка сія составляетъ *утреннюю*, службъ она и за *Воскресную*, и въ домахъ людей сред-



няго состоянія обыкновенно подается въ каждое Воскресенье.

- 2) Въ хлѣбородныхъ мѣстахъ служитъ она *утреннею въ жатвенную пору*, а особливо когда разбию въ ней будетъ яицъ и подслащено папakoю.
- 3) Въ пивной похлебкѣ рѣшетной хлѣбъ больше вкусу производитъ, нежели бѣлой; но въ бѣлое пиво лучше класъ бѣлой хлѣбъ.

5) *Мушьяная похлебка.*

Въ мушьяныя похлебкы печенаго хлѣба не кладутъ, но въ воду, вскипѣвшую, подбавивъ муки съ небольшою долею молока вмѣсто масла коровьяго, взвариваютъ; должно, чѣмъ она была не жидка, но нѣсколько киселеваша.

- 1) Сія похлебка только въ хлѣбородныхъ мѣстахъ единственно соснавляется *утреннюю и всеневную*.
- 2) *Утреннею и жатвенною похлебкою* будетъ она купно, когда вмѣсто ржаной муки употребишь пшеничную; въ послѣднемъ случаѣ дается она грабельщикамъ и свозипелямъ въ среднихъ же мѣстахъ служитъ она и для жнецовъ *утреннею*.
- 3) Чѣмъ болѣе и лучше ржаная или пшеничная мука, тѣмъ больше можно убавишь мѣру молока.
- 4) Ячную и овсяную муку употребляютъ въ нее только въ неплодныхъ мѣстахъ.

5) Чѣшобѣ въ мучняной похлебкѣ не было комковъ, для сего должно муку смочивъ кипяшкомъ, свалаятъ въ рукахъ, пошомъ подливъ кипяшку, разболшашъ мушовкою, и послѣ уваришь.

6) *Молочная похлебка изъ юраги.*

По взвареніи юраги подбавляется въ средспвенныхъ мѣснахъ ржаной, въ хлѣбородныхъ же пшеничной муки; это вечерняя похлебка, и хлѣба въ нее не кладутъ.

- 1) Когда похлебкѣ этой быть жидкой, служишь къ тому вышписанной родъ варенія.
- 2) Если же быть поуще, поступишь, какъ писано въ № 5.
- 3) Лѣтомъ въ жаркіе дни юрага служишь холоднымъ кушаньемъ, для того что она очень прохлаждаетъ.
- 4) Служителямъ не великая услуга будетъ оказана, когда имъ свѣжаго молока давать зимою, шакже и лѣтомъ въ холодные дни; отъ твердой и горячей пищи освобожденный тогда желудокъ алчешъ теплой пищи.

7) *Маковая похлебка.*

Макъ должно сперва на ночь налить холодною водою, поупру расперешъ оный песникомъ въ толкушкѣ, потомъ смѣшавъ съ мучняною похлебкою, описанною подъ № 5, и варить мѣшая, чѣшобѣ не пригорѣло и вкусу своего не утратило.

- 1) Похлебка эта *утренняя*, и коровьяго масла въ нее подбавлять не должно, по-



- тому что макъ содержитъ въ себѣ довольно масляности.
- 2) Чѣмъ болѣе будетъ подболшанная мука, тѣмъ прѣяшнѣе будетъ похлебка для глазъ и вкуса; она очень здорова. Я зналъ людей обоого пола, кои въ великой бодрости свѣше сна лѣтъ прожили, бѣвъ въ послѣднѣя шриццать лѣтъ поушру и ввечеру одинъ шолько эшопъ супъ; они говорили, что оный имъ изъ всѣхъ полезнѣе, а особливо ввечеру. Я думаю, что макъ при свойственной спарикамъ безсонницѣ, которая имъ больше всего слабости и скуки приключаетъ, оную уменьшалъ, и служилъ вмѣсто Турецкаго опіума.
  - 3) Поелику макъ требуетъ особливой пашни, и не всюду сѣется, то и употребленіе маковой похлебки не вездѣ вводишь можно.
  - 4) Вмѣсто муки кладутъ иногда въ нее печеной хлѣбъ тонкими ломшиками.
  - 5) Гдѣ сѣютъ много коноплей, готовится таковымъ же образомъ похлебка изъ конопляныхъ сѣмянъ, съ тѣмъ шолько различіемъ, что сѣмя не размачиваютъ, но шолкутъ поджаривъ, потомъ съ водою расперевъ, пропускаютъ сквозь сито, и разводяиъ кипяткомъ, а остающуюся лузгу употребляютъ въ кормъ скотинѣ.

8) *Пшениная кашница.*

По ошолченіи проса, чшобы вѣ крупахъ, изъ шого выходящихъ, не оспалось лузги, вкусъ повреждающей, обмывающа онья протекратно горячею водою, потомъ наливающа холодною водою, ставяща на огонь, и когда воды укипитъ претъ, допояляется прѣснымъ молокомъ, и уваривающа до надлежащей мягкости.

- 1) Вѣ жатву дають жнецамъ кашницу сію вмѣсто ушренней похлебки; оная же во всякое время соснавляется *вечернюю*.
- 2) Хозяикъ по опытноспи должно знатъ, сколько брагъ пшена для этой кашницы, чшобъ не вышла она густа.
- 3) Лучшая и на скорую руку пшениная похлебка приготавливается изъ оспатковъ пшениной каши; похлебку эту, а особливо вѣ жатвенную пору, варящъ такъ жидку, чшю можно оную засыпать крошками пшеничнаго хлѣба. Когда къ обѣду варится густая пшениная каша, должно припомъ располагать, чшобъ оспалось оней для похлебки къ сваренію наскоро и къ сбереженію дровъ; не должно оспатокъ эту держать долго, для шого чшю вѣ теплое время скоро окисаетъ.

9) *Гороховая похлебка.*

И для этой похлебки также берется оспатокъ варенаго густаго гороху, наливается кипяшкомъ и съ подбавкою прѣснаго молока и перцу, разваривается такъ

жидко, чтобъ можно было оную ѣсть, покрошивъ въ нее хлѣба.

- 1) Сію утреннюю и вечернюю похлебку очень охотно ѣдятъ люди, къ гороху привыкшіе (ибо въ иныхъ мѣстахъ больше охотниковъ до пшена, нежели до гороху); гороховые остатки также должно скоро употреблять въ вареніе похлебки, потому что они, равномерно какъ и пшено, скоро окисають.
- 2) Даютъ сію похлебку въ жатвенную пору грабельщикамъ, и не кладутъ въ нее кислаго хлѣба, отъ котораго молоко свертывается въ куски.

10) *Грешневая кашница.*

Грешневая крупа разварить сперва въ водѣ мягко, подбавивъ послѣ чешвершую долю противъ воды молока, хлѣба не класъ, и варивъ тщательно, мѣшать, чтобъ не пригорѣла.

- 1) Кашница сія надлежитъ къ вечернимъ похлебкамъ, служатъ также утреннюю и жатвенною для жнецовъ въ мѣстахъ, средственна урожайныхъ; тогда подбавляютъ въ нихъ больше молока, нежели въ повседневныя.
- 2) Грешневая крупа извѣстнѣе образомъ дѣлаются шрѣя: *мѣлкїя, среднїя и крупнїя*; первыя идутъ на господской столъ, вторыя для жнецовъ, а послѣднїя въ ежедневное употребленіе для служителей.



11) Яшная кашница.

Приготовленіе оной изъ яшныхъ крупъ одинакое съ грешневою; оная служитъ обыкновенною вечернею похлебкою, а особливо зимою.

12) Овсяная кашница или габерсупъ.

Должно овсяныя крупы сперва разварить въ водѣ мягко, подбавить нѣсколько молока и крошенago не очень кислаго хлѣба.

- 1) Почпи всюду сосшавляетъ она вечернюю похлебку, также обыкновенно утреннюю и вечернюю для жнецовъ; въ эшомъ случаѣ подбавляется въ нее больше молока, также сипнаго хлѣба, въ урожайныхъ же мѣстахъ пшеничнаго.
- 2) Овсяная крупа бываетъ обварная и просная; обварною называется, когда овесъ разварятъ въ водѣ, потомъ высушатъ въ печи и обдерутъ въ крупы; кашница изъ сихъ крупъ бываетъ спорѣе, т. е. крупы въ вареніи больше разбукаютъ, нежели просныя овсяныя, а потому въ мѣрѣ засыпки оныхъ Хозяйка должна примѣнитьсѧ.
- 3) Габерсупъ для служнаго стола не процѣживающъ; процѣженный же подаютъ только на господскій столъ.

13) Яшная кутья.

Когда крупныя ячменныя крупы будутъ разварены въ водѣ, хлѣба въ нихъ не подбавляютъ, но только молока, или въ

въ постный день маковаго или коноплянаго соку.

1) Крупныя ячменныя крупы обдирають на мѣльницѣ, но не такъ крупно, чтобъ осипавалась на нихъ часть лузги, кошорая можетъ заспрѣвать въ горлѣ и принуждать людей къ перханію; по крайней мѣрѣ крупныя яшныя крупы въ урожайныхъ и средственныхъ мѣстахъ не употребляются.

2) Сіи крупы не очень скоро развариваются, почему и кушью изъ нихъ обыкновенно готовятъ къ ужину.

3) Въ обѣдѣ служишь она, когда не будетъ варено иной похлебки, а опредѣленно послѣ оной подашь масло и сырѣ.

14) *Бобовая похлебка.*

Бѣлые вылущенные изъ кожицъ своихъ и высушенные бобы развариваются въ мясной похлебкѣ, подправляются шминомъ или маѣраномъ; крошенago хлѣба въ нее не кладется. Естли мяснаго ошваруишь, разваривають бобы съ прибавкою коровьяго масла, и приправляются упомянутыми швами, свѣжими или сушеными.

1) Обыкновенно бобовая похлебка составляетъ всеневную обѣденную; подають оную вмѣстѣ горячаго, а потомъ слѣдуетъ яишница, или холодное мясо, сельди и тому подобное.

2) Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ и годахъ бѣлые бобы не выпѣваютъ, и когда таковыя засушены будутъ, очень сморщиваютъ.

ваются; въ этомъ случаѣ должно ихъ изъ кожицъ вылущить, и варить къ вечерней похлебкѣ.

- 3) Муки въ нихъ не подбалшываютъ, развѣ только въ случаѣ, когда они не развариваются, и похлебка будетъ очень водяна.

15) Калбасная похлебка.

Простолюдины ѣдятъ сію похлебку очень охотно; она составляетъ не иное что, какъ ошваръ вареной въ водѣ калбасы, и употребляется вскорѣ, чтобъ не испортилась: должно этотъ ошваръ содержать въ горшкахъ въ холодномъ мѣсѣ, и къ каждому употребленію взваривать опять на огнѣ, наклавъ ломтями рѣшетнаго хлѣба.

- 1) Эта наскоро пріуготовляемая похлебка служитъ утренней и къ ужину.
- 2) Калбасная похлебка сколькобъ солоната была, и зимою едва ли простоитъ свѣжа двѣ недѣли; въ теплые же дни въ началѣ осени едва ли четыре дни.
- 3) Пріятельницы или сосѣдки уговариваются между собою, какъ убой скопавъ домахъ происходить въ разное время, то калбасной ошваръ между собою дѣлать, дабы оной скорѣе исходилъ; какое взаимное Хозяйство полезно заимствовать всюду.
- 4) Когда калбасной ошваръ остынетъ, и выпопившееся сало ссядется, можно оное снявъ, беречь къ особливому употребленію.



шребленію; можно же сало эшо изъ са-  
маго кошла горячее счерпывать въ осо-  
бливую посуду.

- б) Нѣкоторая хитрая служанка въ оп-  
сушсвѣи госпожи своей умѣла пользо-  
ваться временемъ: она разрѣзывала кал-  
басы, чѣобъ сало вышекало, и пошому  
опварѣ бы выходилъ погуще; сего Хо-  
зяйкамъ должно остерегаться.

1б) *Сливная похлебка.*

Спѣлыя слиы разрѣзать по срединѣ,  
косточки вынуть, варить въ водѣ, и при-  
править перцомъ, пошомъ положить грен-  
ковъ, ш. е. подсушеннаго на угляхъ хлѣба,  
мѣлко изломавъ.

- 1) Гдѣ родится много овощей, и можно  
часто оныхъ давать служителямъ, не  
должно однако дѣлать сего нѣсколько  
дней сряду, пошому что похлебка сія  
скоро прѣвсхся.
- 2) Поелику оная составляетъ вечернюю  
похлебку, лучше распорядить такъ,  
чѣобъ предъ оною въ обѣдѣ подана бы-  
ла твердая пища, каковы горохъ, бобы,  
сочевица, клѣцки и шому подобное.
- 3) Сколько ни здорова похлебка сія впро-  
чемъ, но бываетъ по времени и обсто-  
ятельству употребленіе оной неполе-  
зно. Въ кошорыхъ мѣстахъ садовыхъ  
овощей родится мало, или нѣсколько  
лѣтъ не родилось, шо употребленіе не-  
спѣлыхъ овощей можетъ приключать  
опасные поносы; почему не худо слив-  
ной

ной похлебки давать съ осторожностію, или совсѣмъ не готовить.

- 4) Не хорошо для здоровья служителей варить недозрѣлыя въпрямъ обильныя сливы, и похлебку сію по причинѣ кислоты подслащивать медомъ: она можетъ приключить лихорадку, есѣли только не кровавой поносъ; что же бы покраснѣвшія спадшія сливы подъ деревомъ не согнивали, можно оныя собравъ, употребить съ пользою въ кормъ свиньямъ.

17) Картофельная похлебка.

Обмывъ картофели въ водѣ, и оскребши оныя тупымъ голикомъ, слупить съ нихъ наружную кожу, и изрѣзавъ въ тонкіе ломтики, варить въ водѣ съ правую перца и коровьяго масла.

- 1) Похлебка сія *вечерняя*, и не пренебрегается ошъ служителей, хотябъ была цѣлую недѣлю подавана сряду.
- 2) Когда покрошено въ нее будетъ пепрушки, перцу тогда класъ можно меньше.
- 3) Хлѣба и муки въ эту похлебку не кладутъ.

18) Тыковная похлебка.

Взявъ спѣлыхъ тыквъ, наружную швердую кожу съ нихъ очистить, также сѣмена со внутренностію выкинуть и выскрестъ, чистое тѣло изрѣзать въ кусочки, разварить мягко съ водою, потомъ толкушкою въ горникъ совсѣмъ растереть, подлить молока и подправить до-

воль-

вольнымъ количесвомъ перца; сверхъ того подбавишь въ нее особливо сваренной пшенной кашицы, и смѣшавъ взваришь.

1) Сія вечерняя похлебка можетъ быть посною, когда вмѣсто молока подбавишь въ нее маковаго соку.

2) Когда за день предъ пиѣмъ подавано было густое пыжовное блюдо, и въ такой мѣрѣ, что осмалось снаго къ сваренію похлебки, можно оную по причинѣ скората прѣугошвенія, ш. е. что наливъ только кипячкомъ взваришь нужно, подавашъ въ *завтракъ*.

19) Изъ сухихъ сливъ похлебка.

Хотя сушеныхъ сливъ и въ изобильныхъ овоцехъ мѣстахъ не слишкомъ много, ибо оныя по скорому расходу своему охотно скупаютъ въ городахъ, однакожъ для перемѣны варятъ изъ нихъ иногда похлебку; прѣугошвеніе оной таково: сливы разваришь съ водою мягко, накрошишь въ нихъ гренковъ, и приправишь перцомъ.

1) Похлебку сію подаютъ въ *ужинѣ*.

2) Мягко разварившіяся сливы не протираютъ, но осмязляютъ въ похлебкѣ цѣлкомъ и съ косточками.

20) Бузиннаго соку похлебка.

Взваришь нѣсколько бузиннаго соку съ поджаренымъ хлѣбомъ и перцомъ, также и съ подбивкою муки.

1)



- 1) Похлебка эта употребительна не во многихъ мѣстахъ, и только въ *ужинѣ*.
- 2) Полезна она для больныхъ, которымъ нужно сдѣлать пошъ; въ этомъ случаѣ хлѣбъ можно оставить, а подбить мукою, или положить терпой булки.

21) *Великоденская похлебка.*

Взявъ на каждого человека по яйцу, разбить оныя въ кошлѣ съ горстью пшеничной муки, налить пива, и столькожъ молока, взварить гораздо, и какъ спанетъ закипать, снять долой, подсластить сыропомъ или папатою, и тогда бросить крошекъ блага хлѣба.

- 1) Обыкновенно служитъ сѣя похлебка въ *праздники за обѣдомъ*.
- 2) Въ *жатвенную пору* дается она жнецамъ въ *завтракъ*.
- 3) По окончаніи жатвы, когда Хозяинъ изъ благодарности жнецамъ дѣлаетъ пиръ за ихъ прилѣжаніе, похлебка сѣя соснавляется въ обѣдъ первое блюдо.

22) *Говяжья похлебка.*

Отваръ, въ которомъ сварилась говядина, варится со пшеномъ или яшными крупами, и накрошенною крупно селлерейною травою, и когда крупы разварятся, положить нѣсколько ломшей сушеного блага хлѣба.

- 1) Это похлебка *обѣденная въ Воскресные дни*.
- 2) Подають оную на столъ не часто, ибо на свѣжую говядину пошребны деньги;

готовяшъ оную для служишелей въ то время, когда въ домъ бьютъ скошину.

## Г Л А В А II.

### *Холодная пища.*

Холодную пищу больше употребляютъ хлѣбомъ, нежели зимою, исключая единственно пивное холодное, копорое и зимою за ужиномъ подають.

1) *Квасное холодное.*

Квасъ или полпиво подслашивъ медомъ, крошатъ въ оное хлѣба.

- 1) Этошъ родъ *тюри* въ мѣстахъ сродственнаго хлѣбородія изрѣдка подають въ ужинъ; употребляется же она и въ плодоносныхъ мѣстахъ во время жатвы въ полѣ грабельщикамъ въ подвечерокъ: холодное сѣ тогда дѣлаетъ начало, а оканчивается масломъ и сыръ съ хлѣбомъ.
- 2) Во время жатвы много ѣдятъ холоднаго, и къ сему пошребно много хлѣбнаго мякиша; корки въ этомъ случаѣ подаются въ обѣдъ. Работники большею частью бывають не охошники до корокъ, и оспаваютъ оныя засыхающъ; почему не худо, когда нѣтъ обыкновенія въ жатвенныя похлебки употребляютъ рѣшеннаго хлѣба, сполько много ошъ холоднаго остающихся корокъ разрѣзывать въ крупные куски, и размочивъ въ  
ква-

квасу или пивѣ, упошреблять впредѣ въ сихъ шюряхъ, кои размякнувъ, бывающъ снолькожъ вкусны и питашельны, какъ и изъ мякиша.

2) Пивное холодное, или пивная тюрл.

Приготовление оной одинакое съ прежнею, кромѣ того, что вмѣсто квасу наливается пивомъ и не подслащивается, развѣ только пиво будетъ плохо.

1) Въ хлѣбородныхъ и средственныхъ мѣстахъ еснъ обыкновеніе это холодное подавать въ подвечерокъ свозчикамъ хлѣба между шѣмъ, какъ лошади кормѣдлшъ.

2) Подаютъ же это холодное тамъ по Воскресеньямъ въ ужинѣ; когда же пиво будетъ очень жидко, и желудокъ больше холодитъ, нежели согрѣваетъ, то въ зимнее время служилеямъ лучше давать горячее что нибудь, нежели это холодное.

3) Слиное холодное.

Въ мѣстахъ изобильныхъ овощемъ, гдѣ много сушатъ сливъ, упошребляющъ оныя слѣдующимъ образомъ въ холодное кушанье: сваривъ сливы, распирающъ въ горшкѣ мягко, не вынимая косточекъ, крошатъ хлѣба, и наливъ квасомъ или полпивомъ, взмѣшиваютъ.

1) Поелику это холодное очень прохладительно, дающъ оное въ жаркіе дни грабельщикамъ въ жатвенную пору въ



подсечеркѣ; въ мѣсахъ средственнo хлѣбородныхъ бѣашъ оное охотно.

- 2) Гдѣ много родится дикихъ вишенъ, варяшъ оныя свѣжія, и подслапивъ медомъ, кладушъ гренковъ; подаюшъ это блюдо, охолодивъ, въ жаркіе дни *ввечеру* вмѣсто обыкновеннаго холоднаго.

4) *Прѣсное молоко.*

Въ лѣтнее время у нѣкоторыхъ крестьянъ въ обыкновеніи большею частію въ обѣдъ бѣсъ молоко, накрошивъ въ оное хлѣба; въ домахъ жъ средняго состоянія служилеямъ даюшъ оное рѣдко, по тому что въ шаковыхъ домахъ не бываетъ недосашка въ кисломъ молокѣ и шворогѣ.

5) *Кислое молоко.*

Кислое молоко называется то, съ котораго снята смешана на масло; приготовляемое изъ него холодное состоитъ изъ двухъ частей кислаго молока, и одной части прѣснаго молока съ накроше-ніемъ хлѣба.

- 1) Блюдо это составляетъ *обѣденное* холодное въ жаркіе дни, чѣмъ упомянутымъ служилеямъ великое прохлажденіе доставляется.
- 2) Въ жашвенную пору въ средственнo плодоносныхъ мѣсахъ оное совсѣмъ не употребительно, что для Господъ пріятно быть должно; по тому что служители, начиная много пить отъ жару съ самаго утра, отъ шаковой молочной

пи-

пищи легко поносѣ получить могутъ :  
происходящѣ отъ того промедленія , и  
поносомѣ ослабленные люди работа-  
ющѣ только съ половинными силами.

б) *Сыворотка молочная.*

Поелику оная весьма прохладительна,  
то въ холодное время года должно оную  
варить въ похлебку, холодную же пода-  
вать только въ теплые дни; въ мѣстахъ  
средственнаго плодородія подаютъ оную  
холодную въ обѣдѣ съ прибавкою пше-  
нцей доли прѣснаго молока, и накрошивъ  
хлѣба.

---

### Г Л А В А III.

*Густыя пищи или потравы.*

Всѣ мучниаыя пищи, полевые и огород-  
ные плоды, надлежатъ въ число густыхъ  
пищъ ; оныя варятся либо однѣ , и такъ  
употребляются , или съ прибавкою мяса.  
Въ мѣстахъ среднеурожайныхъ подаютъ  
оныя въ обѣдѣ ; почему должно показатъ ,  
которыя изъ нихъ надлежатъ къ обѣден-  
нымъ , и которыя къ вечернимъ пищамъ .

1) *к л ѡ ц к и .*

Вопервыхъ нарѣзать вѣшчиннаго са-  
ла маленькими жеребейками , растопить  
въ черепкѣ на углѣхъ , а потомъ подло-  
жить крошенаго свѣжаго или сушенаго  
пшениану , послѣ замѣсить муки на водѣ  
пополамъ съ молокомъ , положить туда

Ж з ..... же

же выполенное и нѣсколько остывшее сало съ его выпочками; произшедшее отъ того шѣсто среднвенный густоты должно, опсчипывая кусками, на уполовникѣ обмакашь въ кипяшокъ, дабы клѣцки не слипались; наконецъ покласъ ихъ въ котелъ, наполненный кипящею водою, и уваришь.

1) Еслили сало будетъ горячо смѣшано съ шѣстомъ, клѣцки выдушъ не рухлы.

2) Въ продолженіи варенія должно клѣцки изъ кошла уполовникомъ временно захватывашъ и приподнимашъ вонъ, дабы оныя опчаси не слиплись, часью же не пригорѣли бы.

3) Когда клѣцки уварятся мягко, сливаеися изъ кошла воды шрешъ или больше, дополняется прѣснымъ молокомъ, и когда пономъ въ кошлѣ еще разъ вскипишъ, сняхъ съ огня и топчасъ подашь на столъ, для того чпо клѣцки охолодѣвъ, рыхлосъ свою шеряющъ.

4) Мука для оныхъ обыкновенис берешся пополамъ сишная со пшеничною.

5) Въ *жатвенную перу* для жнецовъ и косцовъ клѣцки гошоваишъ изъ чистой пшеничной муки, варяишъ по вышеписанному, но больше молока подбавляющъ.

6) Клѣцки составляютъ *обѣденное* блюдо, но могутъ оныя подаваны бытъ въ числѣ другихъ поправъ и въ ужинѣ, когда



гда служители весь день не были дома, на примѣрѣ, находясь для рубки дровъ въ лѣсу, и въ обѣдъ горячаго не бѣвши.

- 7) Самыя же сїи клѣцки въ мѣстахъ, изобилующихъ овощемъ, варятся съ сухими грушами, и кажутся тогда простому народу прїятнѣйшею пищею. Когда клѣцки по вышеписанному пригошвлены будутъ, развариваются оныя въ водѣ мягко безъ подбавки молока; между груши, въ которыхъ для уменьшенїя ихъ сладости можно подбавлять сухихъ яблокъ или сливъ, развариваются въ водѣ особливо, ошваръ, въ которомъ варены клѣцки, сливается, и вмѣсто онаго наливаются груши съ ихъ опваромъ. Въ груши или иной овощъ можно для вкуса подбавить коровьяго масла или опвару вешчиннаго: таковымъ же образомъ можно и свѣжїя груши съ клѣцками приготовить; равномерно и вяленую рѣпу. Впрочемъ это обѣденное блюдо подають либо одно, или съ вареною вешчиною въ немъ же, или особливо.

2) *Соломата.*

Взявъ молока пополамъ съ водою, взварить, и когда вскипитъ, подбить въ ономъ мутовкою пшеничной муки, мѣрою до надлежащей густоты, и варивъ, безпрестанно мѣшать, чѣобъ не пригорѣло.

- 1) Соломата соснавляетъ обѣденное кушанье, и подается либо одна, или съ поджареною вешчиною или яишницею.

- 2) Въ жатву подають это блюдо грабельщикамъ, и пшеничная мука употребляется къ сему средней доброты.
- 3) Гдѣ на возвышенныхъ мѣстоположеніяхъ салаты въ огородахъ роснуть не хорошо, или долго продержаться не могутъ, тамъ готовятъ изъ нихъ квашеную поправу, а именно: разваривъ траву въ одной водѣ съ солью безъ прибавки молока, гущу выкладываютъ на блюдо, и обливаютъ либо холоднымъ уксусомъ, или уксусомъ, поджареннымъ съ накрошеною въ кусочки вешчиною, или саломъ.

3) *Маковая соломата.*

Изъ ситной муки съ водою и солью свареную соломашу, когда остынетъ, ложкою выколупать и покласать на блюдо, пошомъ растертымъ макомъ съ водою или съ молокомъ, и папашкою подсластивъ, облить.

- 1) Маковую соломашу подають единственно ввечеру, и употребляютъ только тамъ, гдѣ сѣютъ макъ, да и въ шаковыхъ мѣстахъ подають не часто.
- 2) Въ странахъ, изобилующихъ льномъ, подчиваютъ эшимъ блюдомъ на поприщахъ вмѣсто заплавы деньгами.

4) *Горохъ.*

Горохъ готовятъ либо густой, копорой должно ножомъ отрѣзывать, или жидкой, хлебаемой ложками; въ первомъ случаѣ называютъ оный *густой горохъ*

рохъ или стульцомъ, а во второмъ жид-  
кѣй или хлебный горохъ. Приготовляется  
густой горохъ шаковымъ образомъ:  
отобравъ и обмывъ, варяшъ оный въ хо-  
лодной водѣ, выкипающую воду добавля-  
ющъ кипячкомъ, и когда горшокъ отъ  
разбукающаго гороху наполнится и вонъ  
выпянишъ, верхній горохъ снимается съ  
предосторожностью, чѣмъ въ горшкѣ не  
пригорало; происходитъ это отчасти по-  
мянутымъ подливаніемъ воды, частью же  
убавленіемъ огня, или отдвиганіемъ горш-  
ка отъ онаго: когда горохъ мягко разва-  
рился, должно воду съ онаго слишъ въ  
горшокъ, а горохъ прожимать. Это удо-  
бнѣе всего производится, когда повариха  
сѣвъ на скамѣчку низкую, около горяча-  
го горшка обложивъ тряпичею или зама-  
раннымъ передникомъ, сожметъ оный въ  
колѣняхъ, а впереди приставишъ къ стѣ-  
нѣ обще съ колѣнями, чѣмъ горшокъ си-  
дѣлъ твердо; потомъ толстымъ деревян-  
нымъ пѣсшникомъ давишъ къ одной сто-  
ронѣ горшка, выворачивая снизу вверхъ и  
протяженно попирая, а для облегченія въ  
этой работѣ подливая мало помалу пре-  
жняго отвару, которой слишъ въ гор-  
шокъ, пока весь горохъ будетъ пере-  
тертъ, и можешъ по посоленіи смяшъ  
быть въ густое ступльцо.

- 1) Горохъ всюду составляетъ обѣденное  
блюдо, и только въ скудныхъ мѣстахъ  
ѣдяшъ оный безъ сала вѣщиннаго, мя-



са или калбасъ; временно подають оный и въ ужинѣ, когда служители день находились въ отсутствіи, на примѣръ въ лѣсу, и ѣли холодную пищу, каковая положена была въ ихъ кошеляхъ, почему обѣденную пищу подають имъ ввечеру.

- 2) Поелику въ мѣстахъ урожайныхъ и средственнаго плодоносія подають вмѣстѣ съ горохомъ жареную вещь, калбасы или мясо, то въ густомъ горохѣ должно ложкою ямки вдавить и наполнить оныя жирнымъ мяснымъ отваромъ; когда же съ горохомъ ѣсть холодное копченое мясо, или сырую вещь, тогда въ ямки должно класть расплавленного коровьяго масла, или выпившагося изъ жареной вещи сала, или горячаго мяснаго отвара, елики остался оный отъ прошлыхъ дней.
- 3) Въ мѣстахъ, гдѣ горохъ хорошо родится, обыкновенно въ *Воскресные* дни подають въ обѣдъ густой горохъ и мясо, когда оное есть свѣжее, изъ битыхъ гусей, овецъ, свиней и рогаемыхъ скотинъ, въ недосмажкѣ же изъ соленого и копченнаго въ запасъ домашняго мяса.
- 4) Этомъ же густой горохъ съ мясомъ подають въ недѣлѣ въ мясоѣдные дни, ибо никакого блюда простой народъ столько не любитъ, какъ сѣе; оное никогда ему не наскучитъ: есть однако мѣста, и даже цѣлыя провинціи, на примѣръ

мѣръ въ Шлезіи, (исключая мѣста, гдѣ охотники до пшена), гдѣ горохъ мало уважаютъ.

5) Тамъ, гдѣ до гороху охотники, должно Хозяйкѣ подавать это блюдо чаще, нежели другое, ибо оно людямъ, въ шпательной работѣ упражняющимся, доставляетъ прочную пищу, болѣе насыщаетъ и сытоснѣе поддерживаетъ; къ сему же главнѣйше присовокупляется то, что вареніе онаго легко, и меньше требуетъ времени на приготовленіе, нежели иного какого блюда, на примѣръ свѣжей капусты и прочее.

6) Горохъ, когда бѣдитъ оный съ соленымъ или копченымъ мясомъ, возбуждаетъ сильную жажду, а потому въ жашвенную пору жнецамъ и косцамъ онаго давать не должно; ибо, если давали имъ въ жажду пить пиво столько, сколько они хотѣли, легко можетъ произойти пьянство, погребу Хозяину ненужный убытокъ, пьющимъ же вредъ въ собственномъ ихъ здоровьи. Если же жнецы получаютъ опредѣленную мѣру напитка, въ жаръ очень будетъ мучить ихъ жажда, такъ что они возвращаясь домой, могутъ слишкомъ выпить воды или иного поила, и тѣмъ положить основаніе къ опаснымъ болѣзнямъ; а по сему благоразумію вводятъ Хозяйкѣ съ этою и тому подобными пищамя примѣняясь ко времени, и

дсмо-

домоводству навлеченіемъ служителямъ болѣзней приключашъ вредъ и остано-  
вку. Яко другъ человѣческа и Христіан-  
ка должна она помнить: чего не жела-  
ешь себѣ отъ людей, сама не твори имъ  
того же.

- 7) Жидкой горохъ или хлебаною, также  
разварной, ставяшъ на огонь, наливъ  
холодную водою, и когда уварится,  
подбавляюшъ маюрану, мѣлко скроше-  
наго луку и соли, также отвару, особ-  
ливо варенаго вѣшчиннаго сала, которо-  
му не должно быть слишкомъ жирну;  
сало къ сему братъ должно большею  
частью изъ подчерева, которое разрѣ-  
зывашъ на столько кусковъ, сколько за-  
споль человѣкъ садится: это обѣден-  
ное блюдо подаюшъ не въ Воскресные,  
но въ простые мясные дни въ недѣлѣ.
- 8) Въ поварнѣ прослоудиновъ употре-  
бляется одинъ *полевой горохъ*; ибо са-  
довой крупной по шолщинѣ своей кожи  
къ проширанію неспособенъ: въ этомъ  
случаѣ пошребно много времени на прѣ-  
уготовленіе; прошершый же горохъ над-  
лежитъ до сполы особъ средняго со-  
стоянія, а особливо шѣхъ изъ нихъ,  
кои ведутъ сидячій родъ жизни, и кото-  
рыхъ желудокъ лузгами ошягощаютъ не  
должно.
- 9) Въ нѣкошорые годы горохъ не развари-  
вается мягко; тогда завязываютъ въ  
узелокъ золы, варяшъ съ онымъ, и выни-  
ма-



мающъ вонъ, когда горохъ сварится; будетъ онъ хошя мягче, но отъ сего получаетъ щелочной вкусъ, многимъ непріятный. *Жидкой горохъ* бываетъ еще не пріятнѣе, когда не уваривается, и лузги скакивая съ него, оспаюся въ похлебкѣ, а зерна голыя плавають на поверхности. Неразваривающійся горохъ всего лучше свечера намачивашъ, и когда ночи теплы, то вода можетъ закиснуть, въ этомъ случаѣ поупру должно съ него воду слить и до полнить свѣжую; тогда онъ больше разварится можетъ. Полезно же горохъ варить на маломъ огнѣ, и долѣе на ономъ держать; ибо, когда наскоро придетъ онъ въ кипеніе, твердости своей не утратитъ, или очень мало. *Гороху* должно давать больше прѣть, нежели кипѣть, еслии нужно, чтобъ онъ разварился мягко.

5) Б о б ы.

Бобы также сваривъ, проширающъ, какъ и горохъ, и на блюдѣ обливающъ жирнымъ отваромъ по сдѣланіи ложкою углубленій.

- 1) Изъ бобовъ обыкновенно готовятъ *обѣденное* блюдо, и въ мясоѣдные дни подаютъ съ разнымъ свѣжимъ и копченымъ мясомъ.
- 2) Во время *жатвы* можно бобы съ мясомъ давать жнецамъ, и послѣ оныхъ жареное.

- 3) Зѣсь разумѣются *сухіе бѣлые бобы*; большіе же синіе или свинные бобы въ мѣспахъ среднвенно плодоносныхъ въ поварѣ не употребляются.
- 4) Бѣлые же бобы варящъ и проширающъ вмѣстѣ съ горохомъ, естли оной будетъ шолстокожъ. Бобовъ противъ гороху кладущъ шесшую часъ; опъ шпакowej прибавки бобовъ получающъ горохъ лучшій вкусъ и мягкосъ, а луги гороховыя не столько производящъ ощущенія на языкъ.

б) П ш е н о .

Это кушанье должно сначала облишь горячею водою, взмѣшашъ, сливъ первую воду, наливъ свѣжей, и это до шѣхъ поръ повшорящъ, пока пшено утратишъ свой мякинной вкусъ, что въ особливости нужно дѣлать съ бѣлымъ пшеномъ; послѣ того положишъ въ кошелъ съ кипящею водою до половины, и при безпрестанномъ мѣшаніи варить до шѣхъ поръ, пока пшено размякнетъ, и каша уварится довольно густо; въ это самое время подлишь молока, и до шѣхъ поръ мѣшашъ, какъ посѣетъ.

- 1) Мѣрѣ подливаемаго молока должно опредѣлять по обыкновенію каждаго мѣста; въ изобильныхъ мѣспахъ кашу сѣю варящъ на одномъ молокѣ безъ прибавки воды.
- 2) Это обѣденное блюдо въ мѣспахъ средняго урожая подающъ въ мясоѣдные дни

ди-

либо съ яишницею, или говядиною свѣжею, либо соленою или копченою. Въ *жатву* можешъ оное давано бысть грабельщикамъ въ обѣдъ; жнецамъ пшенной каши, равномерно и другихъ молочныхъ пищей не даешъ, дабы приключаемою оными жаждою не произвесшъ поносовъ. Когда въ мѣстахъ средствен-но изобильныхъ пшенную кашу подаютъ въ простые дни безъ прибавки яишницы или мяса, иногда масло и сыръ обѣдъ заключающъ.

- 3) Пшенную густую кашу въ мѣстахъ урожайныхъ на ленъ подаютъ въ угощеніе на попрядухахъ; въ этомъ случаѣ пшено употребляютъ бѣлѣе, больше подливаютъ молока, и посыпаютъ сверху толченымъ краснымъ леденцомъ.
- 4) Въ нѣкошорыхъ мѣстахъ это пшено просяное, смѣшавъ со срацинскимъ, употребляютъ на пирахъ крестинныхъ, свадебныхъ и шому подобныхъ.

7) *Грешинная каша.*

Грешневыхъ крупъ до поставленія на огонь подобно пшену горячею водою не обмываютъ; кто пожелаетъ оныя обмыть, долженъ брать не горячую, но холодную воду; когдажъ поставлена будетъ эта каша на огонь, должно въ кипяшокъ подбавлять потчасъ молока, сколько нужно, засыпать крупами, присолить, и тща-тельно взмѣшивать со дна кошла, чѣмъ не пригорѣло.



- 1) Когда гречишной кашѣ составляють единственное блюдо въ обѣдѣ, варящъ оную на молокѣ пополамъ съ водою, и послѣ подающъ масло и сыръ; это блюдо обыкновенно подающъ въ Субботу за обѣдомъ.
- 2) Въ случаѣ, когда при этой кашѣ подающъ яишницу, или сельдей, соленую рыбу, или мясо, тогда молока пропивъ воды подбавляющъ только прѣтью долю.
- 3) Кашу сію въ опшѣну опшъ жидкой грешневой кашицы варящъ гуще.

8) *Сочевница.*

Вопервыхъ сочевицу обмываютъ холодною водою, и по слинтіи оной, наливъ холодную же водою, ставящъ на огонь, и когда поразварится, подбавляющъ вещчиннаго сала, либо говяжьяго отвару, а въ недостаткѣ оныхъ приправляющъ небольшимъ числомъ коровьяго масла и соли.

- 1) Хотя сочевицу ѣдящъ ложками, но не должно оную подавать на столъ жидку; въ послѣднемъ случаѣ вкусъ ея не шаконъ бываетъ пріятенъ; если предъ подачею на столъ сочевица будетъ еще жидка, должно подбавить въ нее муки и взварить.
- 2) Сочевница составляетъ обѣденное блюдо въ простые дни; въ мясоѣдъ подающъ къ ней яишницу, вещчину, калбасы или мясо.

- 3) Къ прибавленію сочевицѣ вкусу надлежитъ крошить въ нее пепрушки; это не должно производить рано, но тогда уже, какъ снимать сочевицу съ огня, а впрочемъ вкусъ пепрушки пропадетъ.
- 4) Сочевицу не протираютъ, но подаютъ цѣлкомъ; въ нѣкошорые годы она не удобно разваривается, и тогда въ нее подбавить нѣсколько муки.

9) Яшная каша.

Яшныя крупы спаваютъ на огонь въ холодной водѣ, и когда она до половины уварится, дополняютъ молокомъ, и доканчиваютъ вареніе; вмѣсто молока можно подливать маковаго соку. Варятъ же кашу сію на свѣжемъ говяжьѣмъ ошварѣ; ошваръ соленого мяса къ сему не способенъ, и употребляется только по нуждѣ, когда мясо еще не долго въ разсолѣ лежало.

- 1) Ячменные крупы не должны быть очень мѣлки, и не только же и крупны, чтобъ оставались на нихъ часпицы лузги, которая можетъ застрѣвать въ горлѣ.
- 2) Яшная каша составляетъ обѣденное блюдо, и въ изобильныхъ мѣстахъ не подаютъ онаго безъ мяса, либо яишницы, или калбасы.
- 3) Кормятъ онымъ во время жатвы грабелыщиковъ и свозителей.
- 4) Когда есть въ домѣ свѣжая говядина, варятъ съ оною яшную кашу къ обѣду въ Воскресные дни.

Замѣсишь шѣсто изъ пшеничной муки на яйцахъ и молоко въ густо, расквашь скалкою въ тонкіе листки, пересыпая между шѣмъ мукою, чѣмъ шѣсто къ скалкѣ не приставало; изрѣзашь листки ножомъ въ тоненькіе рубцы, обыкновенно какъ лапшу крошашь, также пересыпая мукою, чѣмъ не слиплись и не составили клѣцекъ; заготовивъ лапши сколько нужно къ обѣду, наливають оную холодною водою, или мяснымъ отваромъ, и поставивъ на огонь, варятъ безъ подбавки мяса: приличное къ ней мясо можно положить, наливая въ блюдо, когда подавашь на столъ.

- 1) Лапшу никогда не подаютъ одну, но всегда съ мясомъ.
  - 2) Почему она составляетъ обѣденное блюдо, и какъ для жнецовъ въ жатву, такъ и Воскресные дни.
  - 3) Поелику мясо варится не съ лапшею, но особливо, можетъ пошому оное быть всякаго рода: куриное, голубиное, ушное, гусяное, говядина и свинина.
  - 4) Приготовленіе лапши трудно, и въ жатвенную пору не всегда удобно, если не содержишься въ домѣ особой кухарки, и должна спрятать сама Хозяйка; но какъ она составляетъ столькожъ здоровую, какъ и пріятную пищу, и служитъ къ перемѣнѣ, полезно пошому
- со-



содержать крошеную лапшу въ запасѣ сушеную.

- 5) Если въ мѣсто не положено будетъ яицъ, лапша выйдетъ тверда, и меньше вкусна.

11) *Маковая лапша.*

Приготовленіе маковой лапши отъ обыкновенной въ томъ только различается, что для оной берутъ муку не пшеничную, но сипную ржаную, яицъ въ мѣсто не кладутъ, да и лапшу крошатъ не такъ мѣлко; по обвареніи оной въ водѣ выкладываютъ на сито, чтобы горячая вода стекла, а потомъ складываютъ оную въ холодную воду остынуть, тогда (ибо бдящъ оную холодную, а не горячую) обливъ густымъ маковымъ сокомъ, смѣшиваютъ съ онымъ. По обычаю мѣсна должно учреждаться въ томъ, гуще или жиже маковой сокъ дѣлать, и больше ли, меньше ли подслащивать оный медомъ; въ креснянскомъ быту маку къ сему употребляютъ мало, и тогда называютъ сію лапшу постною.

- 1) Маковую лапшу обыкновенно подаютъ въ ужинъ, но не въ просные дни, а на пирахъ и въ праздники; по случаю бываетъ она на столѣ и въ обѣдъ.
- 2) Маковое кушанье готовятъ большею частью шамъ, гдѣ макъ родится; главнѣйше же гдѣ много родится льну; ибо гдѣ родится ленъ, урожаеся хорошо и макъ.

- 3) Въ пиршество служителямъ, когда по окончаніи жашвы, или по ошрепаніи всего льну, и когда собираютъ по пря-духи, дѣлаютъ многократно обѣды и ужины, тогда маковая лапша соспав-ляется главное блюдо.
- 4) Въ непогодливое жашвенное время, или когда нѣкія обстоятельства пону-ждаютъ ускореніемъ тяжелыхъ или продолжительныхъ работъ, Хозяйка поощряя работниковъ, общаетъ имъ лакомое блюдо, каковымъ считается и сія лапша.
- 5) Маковая лапша обыкновенно соспавля-етъ одно блюдо, когда коровью маслу, сыру или картофелямъ дѣлашь заключе-ніе спола.
- 6) Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ разводятъ сію лапшу прѣснымъ молокомъ, въ дру-гихъ же холодною водою, и подаютъ на столъ жидкую.
- 7) Пріуготовленіе этой пищи самое тру-дное, многихъ рукъ требующее; почему заботливой Хозяйкѣ за оное приниматъ-ся должно не прежде, какъ по окончаніи нетерпящихъ промедленія полевыхъ и домовыхъ работъ: не употребительно же это блюдо у простаго народа во время крестинъ, свадебъ и похоронъ; обыкновеннѣе подаютъ оное при посѣ-щеніи ближнихъ родственниковъ къ лучшему угощенію.

12) Свѣжая капуста.

Это огородное расшѣніе либо крошатъ или разрѣзываютъ вдоль, что называется *лѣнвая капуста*; въ первомъ случаѣ берутъ капустныхъ листовъ сколько въ руку захватишь можно, черешки предъ рукою отрѣзываютъ прочь, остатки же сгнѣвая, крошатъ мелко въ ночвахъ сѣчкою; по наготовленіи довольноаго числа кршева кладутъ оную въ кипятокъ или въ мясной отваръ, и варятъ, смотрѣвъ того, чтобъ побольше уварилось; ибо щипѣ больше уварятся, шѣмъ вкуснѣе будутъ.

- 1) Когда нѣтъ мяснаго отвара, можно въ варящуюся капусту подбавишь коровьяго масла, свиного или гусинаго сала; въ разсужденіи мяснаго отвара должно смотрѣть того, чтобъ не былъ оной солонъ: пересоленные щипѣ составляютъ непріятную пищу, и по разогрѣніи бывають еще солонѣе перваго; весь первый естественный вкусъ капусты отъ того совсѣмъ теряется.
- 2) Въ жаркое время года капуста пребуетъ многоаго жиру, чтобъ была мягка; когда же выдержитъ она морозъ, пребуетъ уже въ половину сала.
- 3) Свѣжія щипѣ лѣшомъ бывають мягче и вкуснѣе, когда въ капусту подбавлять мангольшовыхъ и свекольныхъ листовъ.
- 4) Къ крошенію капусты, кромѣ проворства, пошребна особливая уловка,



чтобъ острою сѣчки руки не уязвить, а именно: передній персть, которымъ капуста обхватывается, не должно внизу далѣе выставлятъ того, въ какомъ положеніи находишься оный вверьху; впрочемъ сѣчкою оный захватишь: безопаснѣе же для руки отрѣзъ сверьху книзу отводишь нѣсколько въ сторону, чтобъ руки не захватить; искусную руку можно узнать по крошеной капустѣ.

- 5) Свѣжая капуста, въ зимнее время по свареніи замороженная, составляетъ пріятнѣйшее блюдо; почему нужно помыслишь о запасѣ оной въ зиму, чтобъ хотя однажды въ недѣлю подавать щи разогрѣтыя изъ свѣжей капусты; щи сїи промерзнувъ, бываютъ вкуснѣе. Лѣтомъ разогрѣвать спарыя свѣжей капусты щи не годится; ибо кромѣ того, что шеряютъ свой вкусъ, но и на другой день окисаютъ.
- 6) Щи составляютъ *обѣденное* блюдо, и когда не готовлено мяса, подаютъ коровье масло и сыръ; впрочемъ подаютъ къ онымъ мясо холодное или горячее; также холодныя и горячія калбасы, сырое и жареное сало или ветчину.
- 7) Капусту готовятъ въ жатвенную пору для жнецовъ, кои ѣдятъ оную въ дождливую и холодную погоду охотно; тогда сопровождаютъ оную различнымъ мясомъ.

8) *Лѣнивыя щи* обламываютъ листьями съ кочарыгъ, или разрѣзываютъ кочни на нѣсколько частей вдоль, и такъ варятъ; подбавляютъ къ нимъ, въ особливости лѣшомъ, свекольных листовъ; когда щи сѣи поуварятся, кладутъ въ нихъ особливо уваренныхъ бараньихъ кишокъ, и еще нѣсколько варятъ вмѣстѣ. Лѣнивыя щи всегда готовятъ съ бараньими кишками, кочнями же по разрѣзаніи на части и свареніи обливаютъ оныя коровьимъ масломъ; такимъ же образомъ готовятъ и кочарыжки очищенные; послѣднее блюдо подаютъ и на дворянскихъ столахъ подъ названіемъ Бременской капусты, о которой въ своемъ мѣстѣ упомянуто будетъ.

13) *Зеленныя щи.*

Подъ названіемъ зеленыхъ щей разумеются всѣ зеленныя травы, кои весною, пока еще капуста не поспѣла къ обламыванію, вмѣсто оной варятъ; избираютъ къ сему травы, сами собою въ садахъ и лѣсахъ растущія, каковы: борщъ, снитка, медуника и прочія, въ началѣ весны выходящія. Вкусъ оныхъ былъ бы плохъ и въ не уваженіи, ели бы не составляли онѣ новины; несравненно лучше сихъ травъ употребляютъ сурѣпицу, которая вкусомъ уподобляется спинашу, и составляетъ здоровую пищу: очень рано вырастаетъ она на раннемъ ячменѣ и другихъ яровыхъ пашняхъ. Можно же въ ого-

родѣ сѣять, смѣшавъ маку, горчицы, спинашу и снѣжки, коихъ листья служатъ къ варенію щей вмѣсто капусты; причемъ обыкновенно подаютъ яшинуцу, калбасу, или какое нибудь мясо.

14) *Бѣлая капуста.*

Варятъ капусту сѣю либо цѣлкомъ, или крошеную; дабы она уварилась, разрѣзываютъ кочень на четверо или на осьмеро по величинѣ его; сипавяшъ на огонь въ холодной водѣ, подбавляющъ мяснаго опвару, а когда особливо варимое мясо упрѣетъ, кладутъ оное въ капусту, и еще варятъ вмѣстѣ.

1) Щи изъ бѣлой капусты составляютъ обѣденное блюдо; варятъ оныя съ утинымъ, гусинымъ и бараньимъ мясомъ во дни, когда опредѣлено служителямъ подавать мясо; также и въ *Воскресные* дни.

2) Хозяйка должна знать размѣръ, больше или меньше сала словить съ мясной похлебки въ подбавку въ капусту; безъ этой приправы не можешь ни мягко увариться, ни вкусна быть; излишество же сальности составляетъ неискусство. Гусиное сало служитъ лучше всего въ снадобу сего огороднаго растѣнія; а потому и кладутъ онаго во щи меньше, нежели инаго сала.

3) Крошатъ бѣлую капусту въ случаѣ, когда вилки оной малы; не должно крошить оную крупными кусками; чѣмъ

држ-



дробнѣе будешъ оная изрублена, шѣмъ скорѣе и мягче оная уварится. Можно подбавлять въ нее всякаго жиру, каковы: сало, коровье масло, кусочками обжаренную вешчину; это блюдо *обѣденное*, и въ мясоѣдные дни сопровождается яишницею, калбасою, и всякимъ мясомъ.

- 4) Когда въ началѣ осени нѣтъ еще кислой капусты, можно варить изъ бѣлой свѣжей капусты щи кислыя; для заправки подливаютъ въ нее уксусъ, впрочемъ подправляютъ саломъ, какъ выше сказано, и въ мясные дни подаютъ въ *обѣдъ* при оныхъ яишницу или мясную пищу.

15) *Кислая капуста.*

Варятъ оную, наливая холодною водою, сало же кладутъ внизъ горшка съ самаго начала; шакowymъ образомъ капуста сія лучше разварится и размякнетъ.

- 1) Кислая капуста составляетъ блюдо, которое изъ всѣхъ больше пребудетъ въ себя сала, ели хотѣшь, чѣмъ она была мягка и вкусна. Баранье и говяжье сало не очень къ сему способны, гусиное и свиное сало, а особливо копченое, подправляютъ лучше; когда случится сало съ окороковъ, лучше всего оное употребляютъ въ щи; также и сало словленное съ отвару, когда вешчина варится.

- 2) По сему въ разсужденіи многого расхода сала приготовленіе кислой капусты не должно считать за дешевое, а осо-

бливо, что къ оному надлежитъ подавашъ всегда калбасу или иное мясо. Въ скудныхъ мѣстахъ подаютъ однако кислую капусту безъ сопровожденія калбасъ и мяса, и бывають оною довольны, ибо привыкли бѣсть оную и безъ навары, и. е. подбавки сала; въ изобильныхъ же мѣстахъ не совѣшую блюдо это гошовать часто.

- 3) Кислая капуста всегда составляетъ *обѣденное* блюдо въ простые дни въ недѣлѣ; въ нѣкоторыхъ же мѣстахъ, хотя изрѣдка, подаютъ оное жнецамъ и косцамъ въ жатвенную пору.
- 4) Кислой капусты можно варугъ много наварить въ запасъ, а особливо зимою, и когда нужно будешь, браться и разогрѣвать.
- 5) Щи изъ кислой капусты подаютъ въ ужинъ, когда люди въ обѣдъ дома не были и горячей пищи не бѣли.
- 6) Въ нѣкоторыхъ провинціяхъ, гдѣ сельди дешевле, нежели въ другихъ мѣстахъ получать можно, обыкновенно бѣдятъ оныя съ кислую капустою; въ мѣстахъ же изобильныхъ пшеницею кладутъ изъ пшеничной муки клѣцки во щи изъ кислой капусты, сваривъ первыя особливо, попомъ положивъ во щи, и давъ не много вскипѣть. Въ обласняхъ верхней Нѣмецкой земли мѣшаютъ въ кислую капусту прошершой горохъ, и смѣсь эту бѣдятъ со вкусомъ.

16) Морковь.

Морковь должно сперва оскоблишь, обмышь въ холодной водѣ, и скрошивъ мѣлко, положишь шотчасъ въ котелъ, и подправишь крошенымъ лукомъ.

- 1) Очищенной и скрошенной морковѣ не должно давать долго лежать въ водѣ, въ которой она полоскана, дабы сладости своей не утратила; впрочемъ крошить оную должно не крупно, и не слишкомъ мелко: въ крупныхъ кускахъ бываетъ она не столько вкусна.
- 2) Къ варенію моркови можно подбавлять всякой жиръ, также баранье и говяжье сало. Когда естъ горячій мясной отваръ, можно уварить морковь и въ ономъ; а хотябъ былъ онъ и не слишкомъ жиренъ, однакожъ можетъ замѣнить при соленіи, умалчивая о томъ, что сообщаетъ морковѣ лучшій вкусъ.
- 3) Морковь составляетъ обѣденное блюдо, и въ скудныхъ мѣстахъ обыкновенное; въ средственныхъ же изобильныхъ сопровождаетъ оное сельди, яишница, колбаса или мясо. Когда съ морковью бѣтъ вещь, то первая особливо уваривается мягко, а потомъ кладется въ блюдо сверху моркови; естли же варить оную вмѣстѣ съ вещью, вкусъ бываетъ не таковъ.
- 4) Въ зимнее время варивъ морковь, должно помышлять о будущемъ обѣдѣ; ибо можно оную и вторично разогрѣвъ, по-  
дать



дать на сполѣ; но должно знать людей, пріятно ли для нихъ морковь подавашъ больше одного разу въ недѣлѣ.

5) Морковь безспорно самая здоровѣйшая пища, но въ средственныхъ и изобильныхъ мѣстахъ мало уважается; здѣсь у простаго народа изъ всѣхъ пищъ составляетъ она послѣднюю. Когда иногда въ домѣ съ служителями кормящъ поденщиковъ, полезно въ эпимѣ случаѣ варить морковь; послѣдніе обыкновенно бывающъ голоднѣе, и приходящъ съ хорошимъ позывомъ на ѣду: когда такіе люди съ алчемъ на шакое презираемое блюдо навалиащъ, сидящихъ съ ними за столомъ поощряющъ отъ нихъ не отставашъ; умная Хозяйка можетъ во многихъ случаяхъ уловкою сею воспользоваться.

6) Какъ морковь составляетъ *вседневное* блюдо, можетъ она составлять въ *жатву* для жнецовъ *обѣденную* пищу, когда прибавишь къ ней зеленыхъ большихъ бобовъ. Сіи бобы, называемые инако свинными, варятся въ особливомъ горшкѣ, и когда въ половину уварятся, выкидывающъ на блюдо, а потомъ смѣшивающъ съ варящеюся морковью; на послѣдокъ подправляется мѣлко изрубленнымъ лукомъ и пепрушкою, и отъ жнецовъ употребляется съ особливымъ удовольствіемъ, ибо прѣсность моркови свинные бобы уполяютъ: хотя это блюдо

со-

составляетъ любимую пищу въ сред-  
ственныхъ и изобильныхъ мѣстахъ для  
жнецовъ, но должно оную сопровождать  
яишницею, разною рыбою, кишками или  
калбасами.

7) Можно впрочемъ морковь мѣшать съ  
другими уважаемыми растѣніями огород-  
ными, и тѣмъ для служителей учи-  
нить пріятнѣе; изъ таковыхъ картофе-  
ли, кои подбавляются тогда, какъ мор-  
ковь въ половину уварится по облу-  
пленіи изрѣзанные въ куски, для того  
что картофели меньше времени пребу-  
ютъ къ своему сваренію; подправляютъ  
это блюдо крошеннымъ лукомъ. Хозяй-  
ка не должна пропускать сію смѣсь  
двухъ огородныхъ растѣній равномѣр-  
но дешевыхъ, и таковымъ образомъ  
переменною пищи удовлетворять и бе-  
режи и вкусу служителей.

8) Въ самыхъ изобильныхъ мѣстахъ въ  
жатвенную пору не безъ обыкновенія  
варить для жнецовъ зеленой горохъ съ  
морковью. Берутъ къ сему обыкновен-  
но полевой горохъ, и вылушивъ подсы-  
паютъ въ морковь до половины, увари-  
вшуюся, а въ пропизномъ случаѣ, ко-  
гда горохъ устарѣетъ, должно класть  
его вмѣстѣ съ морковью, безъ чего онъ  
не уварится; морковь съ горохомъ под-  
правляютъ пшрушкою, и замѣчается,  
что сего блюда остатки къ завтраму  
беречь не должно, потому что *петру-*  
*шка*

шка поваренная раствѣнѣя вскорѣ въ кислоту приводитъ.

- 9) Когда морковь варяшъ для служителей, должно чѣшобъ онаѣ выросла довольно толста, чѣш во время жашвы рѣдко случишѣя; варишъ же оную для служняго спола ещѣ очень шонкую, сосшавляешъ расшоченіе и не Хозяйство.

17) Пустарнакъ.

Пустарнакъ варяшъ подобно морковѣ, а приправляюшъ пепрушкою и шминомъ; въ скудныхъ мѣсѣахъ варяшъ и бдяшъ оную безъ мяса, посшавляя въ обѣдѣ одно шолько сѣе блюдо, а заключаюшъ масломъ или сыромъ.

- 1) Эшопшъ огородный корень прѣемлешъ зимою очень сладкѣй вкусъ, а пошому прѣяшнѣе имѣешъ онѣй лѣшсмъ; къ уменьшенію сладосши пустарнака можно по подобію моркови варишъ съ нимъ картофель.
- 2) Ешшли гошовишъ блюдо эшо съ мясомъ, должно оноѣ варишъ въ особливомъ горшкѣ, и когда въ половину уваришѣя, съ опваромъ его положишъ въ полуварившѣйся пустарнакъ, и вмѣсшѣ ещѣ доваришъ.
- 3) Мясо эшо можешъ бышъ всякаго рода: говяжье, баранье, говяжьѣ кишѣи, гуся, утки, куры и голубѣи; когда же изъ молодыхъ ушопъ, куръ и голубей жиру не вывариваешѣя, должно подложишъ нѣскольѣо масла коровьяго.



- 4) Пустарнакъ съ помянушыми мясами можешъ составляшъ *обѣденное* блюдо какъ въ жашву для *жнецовъ*, такъ и въ *Воскресные дни*.
- 5) Варяшъ же съ пустарнакомъ и *рыбу*: когда перьвый большею частью уварипся, кладушъ въ кошелъ къ нему изрѣзанную кусками сырую рыбу; когда же рыба уварипся, подбавляюшъ не много молока, перцу, масла коровьяго и шершаго бѣлаго хлѣба, и даюшъ всему еще нѣсколько вскипѣшъ.

18) *Бѣлая рѣпа.*

Бѣлая рѣпа въ Нѣмецкой землѣ не одного бываетъ рода; я раздѣлю оную на большую и малую, въ числѣ послѣднихъ обыкновенно разумѣюшся большая рѣдкою роснущая, и малая Маркская рѣпа. Большую рѣпу очищаюшъ, изрѣзываюшъ въ умѣренные куски, въ холодной водѣ обмываюшъ, и въ холодной же водѣ, или запахомъ мясномъ ошварѣ варяшъ и приправляюшъ перцомъ: въ горшкахъ варишъ оную всего лучше.

- 1) Поелику *большая рѣпа* вскорѣ мягко уваривается, то мясо, къ ней употребляемое, кошорое обыкновенно бываетъ *баранье*, должно полууварипъ въ особливомъ горшкѣ, положишъ къ полууварившейся рѣпѣ и вмѣстѣ доваришъ. Всякое жирное мясо можно шаковымъ образомъ съ рѣпою варишъ; шаковы изъ  
выше-

вышепомянутыхъ баранина, говядина, свинина, гуси и ушки.

- 2) *Въ простые дни* въ недѣлѣ сѣя рѣпа съ мясомъ сосоставляетъ *обѣденное* блюдо; въ скудныхъ мѣстахъ ѣдятъ оную одну безъ мяса. Въ зимнее время можно вдругъ наварить сего кушанья въ запасъ на недѣлю, и послѣ разогрѣвая, ѣсть.
- 3) Сѣю же рѣпу варятъ съ молокомъ безъ мяса, а именно, варить приспавляютъ рѣпу въ водѣ; и когда большею частью уварится, воду сливъ, кладутъ молока, коровьяго масла, перцу, и со всемъ довариваютъ; когда къ этой въ молоко сваренной рѣпѣ присовокупить яишницу, калбасу, жареную вещьину, солонину или копченое мясо, холодныя или горячія, составитъ то *обѣденное* блюдо въ простые дни въ недѣлѣ.
- 4) У кого есть сушеная или такъ называемая вяленая рѣпа, варятъ оную въ вещьинномъ ошварѣ, или въ недостапкѣ онаго въ водѣ съ саломъ, и ѣдятъ съ мясомъ, особливо сваренымъ, или яишницею, что равнобрно составляетъ *обѣденное* блюдо въ недѣльныхъ дняхъ; вяленую рѣпу не приправляютъ ничѣмъ, кромѣ соли.
- 5) Въ Маркѣ Брандебургскомъ малую рѣпу гошуютъ и для служишелей; кожу лупить съ нее не должно, но только оскрестъ, обмытъ и мягко уварить въ  
мя-

мясномъ опварѣ. Естѣли бытъ при оной мясу, должно оное прежде полууваришь, положишь къ полууваренной рѣпѣ и вмѣстѣ доваришь.

- 6) Малая или *дробная рѣпа* съ говядиною, свининою, бараниною, гусинымъ и ушпнымъ мясомъ составляетъ *обѣденное блюдо въ Воскресные дни*; а какъ оскребаніе этой рѣпы требуетъ многого времени, то въ нѣкоторыхъ домахъ заведено, чтобъ всѣ слуги и дѣвки попребную къ Воскресенью рѣпу очищали въ Субботу ввечеру; впрочемъ кромѣ соли приправляютъ рѣпу сію и перцомъ: равнымъ образомъ и не крошатъ; развъ только рѣпа будетъ большаго рода, тогда разрѣзываютъ оную пополамъ.

19) *Б р ю к в а.*

Брюкву готовятъ и ѣдятъ таковымъ же образомъ, какъ большую бѣлую рѣпу.

20) *Брюква сверхземная или кольраби.*

И сію брюкву готовятъ въ поварнѣ, и подаютъ на столъ также какъ бѣлую рѣпу.

21) *К а р т о ф е л и.*

Картофели въ ведрѣ холодной воды воперыхъ голикомъ тщательно обтираютъ, послѣ лупятъ или оскребаютъ, разрѣзываютъ въ куски, и въ водѣ опвариваютъ мягко; послѣ оныя прошираютъ, и уваривъ густо, подаютъ какъ протертой горохъ, обливъ мяснымъ от-



варомъ жирнымъ, подблавъ для сего ложкою углубленія.

- 1) Протершыя картофели составляютъ *объденное* блюдо въ скудныхъ мѣстахъ; въ урожайныхъ же и средсвенно изобильныхъ не подаютъ онаго безъ сопровожденія мяса, калбасы или яишницы: въ послѣднемъ случаѣ могутъ оныя составить *Воскресное* и *жатвенное* блюдо для жнецовъ. Когда нѣтъ жирнаго мяса для обливанія опшваромъ его картофелей, можно ломтиками нарѣзавъ вещиннаго сала, и поджари, въ положишь къ картофелямъ обще съ вытопками изъ него.
- 2) *Ломтиками изрѣзанные картофели* варящъ въ жирномъ мясномъ опшварѣ, и когда большою частью поуваряшся, крошащъ въ нихъ пшрушки, и подаютъ въ сопровожденіи яишницы, или всякаго мяса; шакковыя картофели съ прибавкою мяса могутъ равнымъ образомъ составлять *объденное* блюдо для жнецовъ и косцовъ въ жатвенную пору.
- 3) Можно же съ картофелями варить и мясо, а особливо *баранину*; производящъ сіе шаковымъ образомъ, что картофели, кружками нарѣзанные, въ половину уваривъ, кладущъ въ нихъ мясо, почти совсѣмъ особливо уваренное, и доваривающъ вмѣстѣ.
- 4) Въ картофели идущъ всякаго рода мяса, шакже и рыбы, а пошому можно о нихъ сказать, что они ко всему пригодны,

годны; изъ всѣхъ пищъ вообще имѣютъ они то преимущество, что простолюдинамъ никогда не прѣдѣяся, и можно оныя подавать ежедневно въ обѣдъ и ужинъ. У насъ такъ къ онымъ привыкли, что охошнѣ снесутъ недосмапокъ въ другихъ пищахъ, нежели въ картофеляхъ; они составляютъ манку простолюдиновъ; однакожъ горохъ для нихъ сытнѣе; *картофелей* хотя можно сѣсть больше, но *человѣкъ рабочій скорѣе отъ нихъ проголодается, нежели поѣвъ гороху.*

- 5) Въ нѣкоторыя годы картофели бывають съ такъ называемою ржавчиною, т. е. внутри себя содержатъ красноватыя полоски; въ этомъ состояніи соснавляютъ они пищу нездоровую, и приключаютъ гнилыя лихорадки и поносы. Честной Хозяйкъ должно быть къ обшоятельству сему замѣчательной, и тогда плодъ этотъ лучше употреблять въ кормленіе скотовъ. Нездоровые же картофели, несовершенно доспѣлые, и когда употребляемы въ пищу будутъ рановременно и малые. То же должно заключасть о картофеляхъ, родившихся на мокрединахъ, и кои оказываютъ себя по особливому болохистому вкусу; не здоровы же они убитые морозомъ, и тогда едва ли станутъ ихъ ѣсть и свиньи. Грѣхъ составитъ, когда сїи мерзлые картофели смѣшавъ

съ свѣжими, варить, гошовать, и протерпые подавать служителямъ въ пищу; таковыя злоупотребленія безчестны челоѣчеству, котораго мы и въ послѣднемъ служителѣ презирать не должны.

22) Фазолы или зеленые бобы.

Сїи отъ вышеприведенныхъ бѣлыхъ сушеныхъ бобовъ различны, почему и называющіяся въ домоводствѣ зелеными бобами; ибо оныя еще зеленые съ спручьями ихъ крошатъ и гошовають въ пищу. Въ числѣ фазолей есть особливой родъ, извѣстный у садовниковъ подъ названіемъ швейцарскіе бобы, а у простолюдиновъ, ломальные бобы; сихъ не должно крошить ножемъ мѣлко, но рукою разламывать на двое и на шрое: шаковымъ образомъ изломанные бобы сїи варяють въ кошлѣ въ мясномъ ошварѣ, и когда въ половину уваряются, кладутъ въ нихъ столько же уваренное мясо, и вмѣстѣ доваривають.

- 1) Тотъ родъ фазолей, который крошатъ ножемъ, должно изрѣзывать дробно, слѣдственно пошребно къ тому много времени, а потому блюдо это не способно для служняго стола; сверхъ того къ мягкому уваренію шребуютъ они не мало масла коровьяго или сала.
- 2) Фазолы употребляютъ пока еще оныя молоды и нѣжны, и бобки въ спручкахъ не совсѣмъ еще нальются. Швейцарскіе же бобы напрошивъ берутъ на поварню шо-



тогда уже, какъ оныя совсѣмъ выросушъ; почему можно съ сихъ бобовъ наружную реберную жилку безъ труда содрать, а ихъ пероломашъ; можно оныя имѣть во всю осень до наступленія большихъ морозовъ; оныя только поршятъ бобы сіи, еще въ соку находящіеся, и къ употребленію приводятъ въ неспособность.

- 3) Поелику швейцарскіе бобы готовить можно скоро, не худо ввести оныя въ число служней пищи, гдѣ оныя еще не въ обыкновеніи; гдѣ же къ нимъ привыкнушъ, всегда ѣдятъ охотно.
- 4) Обыкновенно варятъ бобы сіи съ бараниною, копорая въ осеннее время бываетъ жирнѣе; можно же употреблять въ нихъ и говядину: въ обоихъ случаяхъ составляяшъ они *обѣденное* блюдо, какъ *Воскресное*, такъ и въ нѣкошорые дни въ недѣлѣ. Свойственная *симъ* бобамъ приправа *чаберъ* и *петрушка*, кои однако должно класть предъ тѣмъ, какъ блюдо подавать на столъ.

23) *Зеленой горохъ въ стручьяхъ.*

Зеленые стручи спавятъ на огонь въ холодной водѣ, и когда мягко уварятся, подаютъ на столъ, пересыпавъ солью; берупъ къ сему полевой горохъ, а готовятъ не часто, для того что обираніе стручьевъ требуетъ немалого времени: обыновеніе подавать сіе блюдо въ *Воскресные* дни и за ужиномъ.

24) Тыква.

Освободивъ тыкву отъ наружной твердой кожи и внутреннего мяса съ сѣменами, изрѣзать оную большими кусками, и уварить въ водѣ мягко, (если тыква довольно уварится, и отвару ея оплипо не будетъ, шѣмъ выйдетъ оная вкуснѣе) тогда подбавить въ нее почти совсѣмъ разварившейся пшенной кашицы, подлишь молока, или въ недоспѣткѣ онаго расшерпаго въ сокъ маку съ гущею, и приправивъ перцомъ, взваривать.

1) Прежде положенія къ тыквѣ пшенной кашицы и молока должно тыкву въ кошлѣ разбить мутовкою, чѣмъ кусочковъ не оспалось.

2) Блюдо это обѣденное въ простые дни и въ скудныхъ мѣстахъ употребляется безъ сопровожденія другихъ пищъ; въ средстве же изобильныхъ мѣстахъ присовокупляютъ къ тому яишницу.

3) Тыквы поспѣлы совершенно спѣлыя, и опнуды не годятся мѣшать, готовивъ между оными малыя недозрѣвшія.

25) Огурцы.

Очистивъ кожу съ огурцовъ, и изрѣзавъ оныя поперегъ тонкими ломшиками, варить оныя въ хорошемъ пивномъ уксусѣ (красномъ обыкновенномъ), не подбавляя воды, подложивъ сала или вѣщины, на сковородѣ особливо кусочками поджаренной, и съ вышопками изъ оной; когда огурцы почти уварятся, сливъ уксусъ,  
под-

подбить оный пшеничною мукою, чѣмъ ошваръ былъ неждокъ, и напослѣдокъ подправивъ шолченымъ перцомъ, залишь на огурцы.

1) Это блюдо составляетъ опчаси обѣденное, часью же вечернее.

2) Когда въ изобильныхъ мѣстахъ подаютъ оное къ обѣду, прибавляющъ къ оному яишницу.

3) Если же подавать оное ввечеру въ жатвенную пору для жнецовъ, должно быть при ономъ не шокмо яишницъ съ вешчиною, или калбасою, но могутъ сопровождать оное вареныя лица, ломти вареной, жареной или сырой вешчины, и остатки жаренаго отъ обѣда.

4) Вареные огурцы сѣи надлежитъ подавать не холодные, подобно огуречному салату, но горячіе; у насъ проспой народъ очень любилъ это блюдо.

5) До соленыхъ или квашеныхъ огурцовъ въ изобильныхъ и средственныхъ мѣстахъ по деревнямъ не много охошниковъ; больше любятъ оные городскіе жишели. Обыкновенный способъ солишь оные слѣдующій: послѣ шого, какъ постоятъ огурцы въ холодной водѣ ночь, и нечисъ на нихъ бывшая опмякнешъ, должно ихъ обмышь, класть въ посудину слоями, между слоевъ перекладывать вишневыя или винограднымъ листомъ и укропомъ, пошомъ налишь рассоломъ



и наложивъ кружокъ, пригнѣсть камнемъ.

26) Печеные и сушеные овощи.

Сушеные овощи, въ числѣ коихъ главнѣйше разумѣются яблока, а особливо груши, должно обмыть горячею водою, и безъ прибавки копченаго мяса или вешчины уварить одни въ водѣ съ прибавкою нѣкошорой доли сала или масла коровьяго.

1) Печеныя яблока рѣдко варятъ одни, но всегда съ прибавкою печеныхъ грушъ.

2) Печеныя груши можно варить одни безъ яблокъ.

3) Когда при овощахъ есть вешчину, или свѣжую свинину, должно оную варить особливо, потому что жиръ утучняетъ овощи и учиняетъ оныя тяжелыми для желудка.

4) Очень употребительно и пріятное блюдо составляетъ варить съ сушеными овощами клѣцки; въ этомъ случаѣ поступаютъ таковымъ образомъ: когда овощи уварятся, отваръ оныхъ сливается въ кошеть; въ этомъ отварѣ варить клѣцки, и напоследокъ смѣшать на блюдо, выливая съ овощами; въ такую клѣцку можно брать ситную муку въ недостаткѣ пшеничной. Какимъ же образомъ приготовляются клѣцки, смотри этой же Главы No 1.

5) Сушеные овощи составляютъ обѣденное блюдо, и когда безъ клѣцекъ могутъ сопровождать оное мясо, вешчина,

или

или яишница; въ изобильныхъ и сред-  
ственныхъ мѣсахъ не составляетъ  
оное блюда для жнецовъ, но посылаютъ  
оное въ поле грабельщикамъ къ обѣду;  
ибо все равно вкусны бывають сушеные  
овощи горячіе и холодные.

27) *Свѣжія груши.*

Къ названію этому даютъ грушамъ  
иногда зеленыя груши не потому, чѣмъ  
были оныя не спѣлыя и не пожелтѣвшія,  
но въ отличіе отъ сушеныхъ грушъ;  
должно быть онымъ совершенно спѣлымъ,  
или зрѣлымъ начавшимъ, для того не спѣ-  
лыя и швердыя мягко уварить не лзя;  
не мягко же увареныя составляютъ невку-  
снѣйшую пищу. По обстоятельству вели-  
чины разрѣзываютъ оныя части на двѣ  
и больше, и развариваютъ вмѣстѣ съ су-  
шеными грушами съ прибавкою коровьяго  
масла или сала.

- 1) Съ свѣжими грушами не варятъ свѣжихъ  
яблокъ; но какъ выше сказано о сухихъ  
грушахъ, можно прибавлять къ нимъ  
клѣцки.
- 2) Еще скорѣе поспѣетъ сія пища, когда  
вмѣсто клѣцекъ положишь ломтей  
поджаренаго ситнаго хлѣба, или грен-  
ковъ, и вмѣстѣ уварить. Одна приспой-  
ная къ сему блюду приправа *сушеной*  
*чернобыльникъ* трава.
- 3) Кромѣ вышепомянутыхъ къ блюду, изъ  
сухихъ грушъ изготовленному, подава-  
емыхъ пицей, кои и къ симъ свѣжимъ

грушамъ идушъ, можно подавати къ нему свѣжую свинину, или иное жареное.

- 4) Изъ свѣжихъ грушъ блюдо подаютъ только въ обѣдъ; въ изобильныхъ и средспвенныхъ мѣстахъ составляетъ оно *Воскресную* пищу; но тогда яшницу оставляя, подаютъ при немъ какое нибудь мясо или жареное.
- 5) Поелику вареніе свѣжихъ грушъ составляетъ временную не долго продолжающуюся пищу, должно оныя варить осенью, пока еще роды ихъ продолжаютъ поспѣвать, а тѣмъ иныя прочныя пищи сберечь для другихъ временъ года.

28) *Запеченныя или сухія сливы.*

Естьли оныя запечены въ обыкновенной хлѣбной печи, надлежитъ съ нихъ, по сказанному о сухихъ грушахъ и яблокахъ, обмыть теплою водою приславшую золу; варятъ оныя въ одной водѣ, не присаливая.

- 1) Сухія сливы хорошаго рода составляютъ очень расходный товаръ къ продажѣ, а пошому не должно употреблять оныхъ часпо на служнемъ столѣ.
- 2) Подаютъ оныя только къ жареному, и варятъ не въ шаковомъ количествѣ, какъ другую пищу, которой служители досыша наѣдаются, и для того подаютъ оныхъ на столъ по небольшому блюду.



29) С а л а т ъ.

Какъ скоро салатъ достигнетъ до-  
вольной величины, подають онаго еже-  
дневно, и ни одной пищи на служебъ  
столѣ такъ много не расходится; по-  
чему Хозяйкѣ должно стараться напол-  
нять огородъ свой салатомъ; спобравъ  
оный, перемываютъ, воду выжимають,  
и обливають смѣсью добраго пивнаго  
уксуса, поснаго масла и небольшого  
количества соли.

- 1) Пока салатъ продолжается, подають  
оный каждого дня *ввечеру* въ теплое  
время; служитъ оный тогда вмѣсто го-  
рячаго, и ужинъ оканчивается един-  
ственно только сыромъ и масломъ.
- 2) Подають же салатъ и къ *обѣду* въ  
жаркіе дни, и въ изобильныхъ, также сред-  
нихъ мѣстахъ въ сопровожденіи яишни-  
цы, сала и вешчины.
- 3) Жнецамъ въ *жатвенное* время эшомъ  
же салатъ подають *ввечеру* съ приба-  
вкою гуспыхъ яицъ или яишницы; по-  
слѣднюю приготавливаютъ въ эшомъ слу-  
чаѣ лучше обыкновеннаго; на каждого  
человѣка варятъ по два яйца.
- 4) Салатъ иногда обваривають; взогрѣвъ  
уксусъ на огнѣ, распускають въ немъ  
свинаго или гусинаго сала, обливають  
шѣмъ салатъ, и перемѣшиваютъ тща-  
тельно; эшомъ же обварной салатъ въ  
недостаткѣ сала свѣжаго можно прѣ-  
угошавать таковымъ образомъ: нарѣзавъ  
же-

жеребейками вешчиннаго сала, попятъ оно на сковородѣ на угляхъ, и смѣшавъ вышопки съ уксусомъ, обливають и перемѣшиваютъ салатъ; послѣднее прѣутошовленіе медлительно; подаютъ шакковой салатъ только для перемѣны, впрочемъ охотнѣе ѣдятъ холодной салатъ.

30) *Капустной салатъ.*

Бѣлой капусты кочни должно дробно крошить, и въ кошѣ съ уксусомъ, свѣжимъ саломъ, или вышопками вешчиннаго сала и прибавкою малой доли толченаго перца уварить до надлежащей мягкости.

- 1) Этого салатъ не должно подавать часто, потому что прѣутошовленіе онаго требуетъ многого времени.
- 2) Далѣе, ѣдятъ сей салатъ только *ввечеру*, и заключають ужинъ коровимъ масломъ и сыромъ.
- 3) Когда салатъ ввечеру сопровождается яишницею, составляетъ уже это праздничную пищу, въ *Воскресные* и другіе дни, а особливо когда для шакковыхъ дней не уставлено непремѣнной пищи.

31) *Свекла.*

Чтобъ свекла въ вареніи сладости своей не утратила, праву съ нею не срѣзываютъ, но только опшвертываютъ; потомъ обмывъ, увариваютъ мягко, выкладываютъ въ холодную воду, и слупивъ

ко-

кожу, изрѣзывающъ поперегъ тонкими кружечками; между шѣмъ взваривающа укусъ и по остынутой наливается онаго на свеклу, въ горшкѣ положенную, столько, чтобы всю оную покрыло, безъ чего она будетъ жестка. Укладывая крошеную свеклу между каждымъ новымъ слоемъ, пересыпающъ жеребейками мелко крошеного хлѣбу и пиномъ, безъ каковой приправы свекла не столько будетъ вкусна.

- 1) Такимъ образомъ пригошовленную свеклу употребляютъ всюду для служяго стола.
- 2) Въ скудныхъ мѣстахъ подаютъ это блюдо одно только на столъ.
- 3) Въ изобильныхъ и средственныхъ мѣстахъ можно подавать оное въ *ужинѣ Воскресныхъ* дней съ сельдями, или калбасою.
- 4) Поелику свекла составляетъ скоро пригошовляемую и здоровую пищу, должны Хозяйки вводить оную всюду; могутъ онѣ на каждый мѣсяцъ заготовлять оную, и продолжая подавать на столъ всю зиму. Когда въ домѣ бьютъ скошину, и калбасы ѣдятъ чаще обыкновеннаго, этошъ свекольной салатъ можетъ сопровождать новыя.



# ГЛАВА IV.

## Мясныя пищи.

1) Голубиное и куриное мясо.

Голубей и куръ варятъ одинакимъ образомъ, для того и предлагается о нихъ вмѣстѣ. Когда сїи пщицы будутъ побиты, и перья на нихъ въ кипящей водѣ обварены, а чрезъ то способствовано къ лучшему осчипанію перьевъ, тогда по вынутіи внутреннихъ, или говоря по поваренному, выпотрошивъ, положишь часа на два въ холодную воду, чтобъ кровь выпянуло, и поставишь на огонь. Пріуготовляющія же пщицы сїи для служняго стола слѣдующимъ образомъ:

а) Голуби или куръ со пшеномъ срацинскимъ.

Пшено должно варить одно въ особливой посудѣ, и когда въ половину разварится, положишь оное къ варимому особливо мясу съ прибавкою малой доли шершаго мушкашнаго орѣшка и коровьяго масла, и вмѣстѣ уваришь; голубей не разрѣзываютъ, а кладутъ цѣлкомъ, полагая на каждаго человѣка по голубю. Курицу, естли оная стара, варятъ разрѣзавъ на шестеро, что значитъ на шесть человѣкъ. Когда пшено хлебать ложками, не должно даваъ оному выкипашъ слишкомъ; въ случаѣ же, когда похлебка сїя будетъ жидка, можно по свареніи разбить въ ней яйцо, но не варишь, дабы яйцо не свернулось.

Голу-

Голубятина или курятина со пше-  
номъ составляетъ обѣденное Воскресное  
блюдо, также и въ жатву для жнецовъ.

Примѣчаніе. Опрятная Хозяйка отлич-  
чается между прочимъ въ поварнѣ и  
шѣмъ, что очищаетъ мясо оспуживані-  
емъ, а именно: когда мясо начнетъ ки-  
пѣть, посуду съ огня должно снять, и  
вынувъ изъ кипящаго опшара, опустить  
въ холодную воду, и оспудивъ, еспли  
будетъ шо пшца, очистишь съ нее всѣ  
могущіе оспаться пеньки перьяные; те-  
лятина и говядина по оспуженіи шакже  
отъ всякаго сору очищается. Перъвый  
опшаръ, въ котромъ варилося мясо, по-  
стоявъ, осаживаетъ отъ себя на дно  
всякую нечистоту, должно съ оной чи-  
стой опшаръ слишь, и положивъ въ не-  
го мясо, продолжашъ вареніе; перъвой же  
этомъ опшаръ сберегать должно попо-  
му, что въ немъ находишь уже много  
выварившагося изъ мяса соку.

б) Голуби или куры съ лапшею.

Когда лапша уварится, складывается  
она предъ подаваніемъ на споль въ од-  
но блюдо съ мясомъ голубинымъ или  
куринымъ, варившимся особливо. Голуби  
въ этомъ случаѣ кладущся цѣлкомъ;  
куры же разрѣзываются на учаски, и  
составляютъ какъ Воскресное, шакъ и  
жатвенное блюдо въ обѣдѣ; а чшобъ  
сполу придать побольше виду, можно  
голубяшину или куряшину подать въ  
ниже-

нижеописанномъ маіоранномъ взварѣ, и лапшу приномъ въ особливомъ блюдѣ, а шаковымъ образомъ будетъ на столѣ два блюда, что лучше въ глаза можешь бросишься.

в) Голубятина или курятина съ маіораномъ.

Когда мясо почти совсѣмъ уварится, подбавляютъ коровьяго масла, и сушенago или свѣжаго маіорану, и даютъ нѣсколько вскипѣть; это блюдо съ вышеписаннымъ и въ шѣхъ же обстоятельстве наравнѣ считается.

г) Голубятина или курятина съ тиміаномъ.

Голубятину или куряшину должно сварить особливо, поджарить нарѣзаннаго жеребейками вешчиннаго сала въ черепнѣ, подмѣшавъ въ него муки съ тиміаномъ, и симъ взваромъ облишь мясо.

*Примѣчаніе.* Когда свѣжія травы класъ въ расплавленное вешчинное сало или иной жиръ, надлежитъ сковороду съ огня снять, сало нѣсколько оспудитъ, потомъ класъ въ оное свѣжія травы, (лукъ таковой предосторожности не требуетъ) и послѣ вмѣстѣ поджарить; когда свѣжія травы, также и сухія, даже муку класъ въ горячее на огнѣ стоящее сало, предстоитъ опасность, чтобъ оное не вспыхнуло и не загло сажу въ шрубѣ. Хозяйка должна во время кипѣнія сала брать всевозможныя оспорожности; понеже приномъ случилось безчисленное множество пожаровъ.

д)



д) Голубятина или курятина съ кѣсѣлками.

Въ этомъ случаѣ мясо готовится особливо съ майораннымъ или шимѣаннымъ взваромъ, кѣсѣлки также варятся особливо, и подаются на разныхъ блюдахъ.

Блюдо это не скоро готовится, а потому въ жашвенную пору для жнецовъ не часто готовишя, но вообще только къ обѣду въ Воскресные дни.

е) Голубятина съ пуссарнакомъ.

Разрѣзанныхъ въ части голубей варятъ особливо, пуссарнакъ также, и когда въ полы уварятся, кладутъ мясо въ пуссарнакъ, подбавляющъ нѣсколько коровьяго масла и шимѣану, доваривающя вмѣстѣ послѣ того, какъ подлитъ будешъ въ пуссарнакъ и отваръ, въ котломъ варились голуби.

Это блюдо подающъ въ обѣдъ по Воскреснымъ днямъ, также жнецамъ и косцамъ въ жатвенное время.

2) Утиное и гусиное мясо.

Также и сихъ домашнихъ птицъ мясу прѣугошование совсѣмъ одинакое.

а) Утятина и гусятина съ майораномъ готовится такъ, какъ показано о голубяшинѣ съ майораномъ въ No 1. подъ буквою в.

б) Утятина или гусятина съ тимѣаномъ; прѣугошование оныхъ одинаково съ показаннымъ въ No 1. подъ буквою г.



чемъ гошоваѣтъ это мясо какъ въ Воскресные дни, такъ въ жатвенные пиры для жнецовъ къ обѣду.

3) Баранина.

Баранина въ домѣ бываетъ либо свѣжая, или соленая, или копченая; соленую баранину варятъ съ лукомъ, и предѣтъмъ, какъ снимаѣтъ съ огня, наперешъ въ нее или накрошиѣтъ нѣсколько бѣлаго пшеничнаго хлѣба. Варимыя къ этой соленой баранинѣ похлебки подаюѣтся въ особливыхъ чашахъ, какъ-то горохъ, протершыя картофели, морковь и пустарнакъ; копченую баранину варятъ одну безъ всякой подбавки шолько съ укропомъ, а къ оной изъ вышенисанныхъ поправъ подаюѣтъ какую нибудь въ особливомъ блюдѣ; свѣжую же баранину можно приготавливаѣтъ слѣдующимъ образомъ:

- 1) Баранина съ лукомъ. Когда мясо почти уварится, крошаѣтъ къ нему лукъ, а чшобъ похлебка была не жидка, подправляюѣтъ шерпыѣмъ калачемъ или папушникомъ и шминомъ: вмѣсто луковицъ можно въ это кушанье класътъ перья луковыя съ луку сѣянца и порея, шакже и сѣ саженца. Гдѣ много луку водяѣтъ, тамъ въ этой приправѣ сѣ начала весны не бываетъ недоспаѣшка; баранину съ лукомъ не всегда одну подаюѣтъ, но иногда въ сопровожденіи сѣ густымъ горохомъ, протертыми картофелями или фазолями, сѣ морковью и пустарнакомъ.



2) Баранина съ бѣлою капустою. Мясо уваришь до полуспѣлости, и прибавишь капусты, такъ какъ показано въ главѣ III. подѣ № 14.

3) Баранина съ морковью, бѣлою рѣпою и пустарнакомъ. Смотри сказанное о каждомъ изъ сихъ огородныхъ расшѣннѣй въ главѣ третьей подѣ № 16 -- 17. Можно же каждый изъ сихъ корни поуваривъ особливо класъ къ баранинѣ полууварившейся, и вмѣстѣ доваривать; съ брюквою и колрабіею поступать въ вареніи такъ вымъ же образомъ. Баранина съ одною морковью составляетъ ежедневное блюдо; напрошивъ это мясо съ иными поправами подаютъ въ обѣдѣ въ Воскресные и жатвенные дни для жнецовъ.

#### 4) Телятина.

Когда шеляпы случаются въ шакое время, когда оныхъ мясники не скупають, не худо убивать оныхъ для служнаго стола; естли же на нихъ хорошая цѣна сошлосъ, конечно хозяйственнѣе оныхъ продавать: однакожъ шеляпина въ хлебахъ не дѣлаетъ навары, и требуетъ въ вареніи добавки коровьяго масла или вѣшчиннаго сала.

а) Телятина со пшеномъ срацинскимъ. Когда пшено почти уварится, тогда съ прибавкою коровьяго масла и малой доли мушкатнаго орѣха кладется оное къ почти уварившейся шеляпинѣ, и

до-

довариваются вмѣстѣ; можно подбавлять въ это кушанье дробнаго изюму и коришки: блюдо сѣе праздничное, Воскресное и жатвенное для служишелей, а для жнецовъ обѣденное.

б) *Телятина съ маіораномъ* іютовится подобно куряшинѣ съ маіораномъ. Смотри въ этой главѣ № 1 букву в.

в) *Телятина съ тиміаномъ*. Смотри въ томъ же № букву г. Къ теляшинѣ съ маіораномъ или тиміаномъ подаютъ пшениую кашицу, или прежде того великоденскую похлебку, но это лишь въ Воскресные и праздничные дни. Можно это блюдо подавать жнецамъ въ жатву, ешлы къ сему времени убитъ будешъ шеленокъ.

г) *Телятина съ клѣцками* приготавливается тѣмъ же образомъ, какъ сказано о голубиномъ и куриномъ мясѣ; блюдо это подаютъ въ Воскресные дни, также въ жатвенное время жнецамъ.

д) *Телятина съ лапшою*. Пріуготовленіе оной одинаковое съ голубяшиною, какъ описано въ этой главѣ подъ № 1 — 6. Это блюдо также для Воскресныхъ дней и жнецовъ въ жатвенное время.

е) *Телячьи рубцы*. Взааривъ оныя однажды, воду слишь, и дашь рубцамъ остынуть; тогда наливъ свѣжею водою, поставишь на огонь, и приправивъ коровымъ масломъ, мѣлко скрошенными петрушкою и тиміаномъ, также шер-

тымъ папушникомъ, взварить: потрохъ  
эпошь подають въ *простые дни* въ не-  
дѣлѣ.

ж) *Телячьи кишки*; взваривъ остудить  
оныя также, какъ рубцы, попомъ почти  
совсѣмъ уварить; по совершеніи сего  
распустить въ черепнѣ коровьяго ма-  
сла, поджарить въ ономъ мѣлко скро-  
шеннаго луку, прибавивъ же рубленой  
петрушки и шерстаго бѣлаго хлѣба,  
смѣшавъ съ первымъ отваромъ, и ува-  
рить: это блюдо подають также въ  
*простые дни* въ недѣлѣ, въ кои опре-  
дѣлено служителямъ мясо.

з) *Телячья голова и ноги*. Должно на  
оныхъ оставить кожу, а только шерсть  
обварить и счистить, послѣ вымыть,  
сварить оныя въ соленой водѣ; тогда  
челюсти выломить, языкъ вырѣзать и  
положить особливо къ ногамъ; на го-  
ловѣ вскрыть черепъ, обѣ кости вы-  
нуть, въ каждую положить по нѣсколь-  
ку мозгу, и оставить сбочъ головы;  
сверху облить кислымъ взваромъ, ко-  
торый готовится таковымъ обра-  
зомъ: поджарить вмѣстѣ нарѣзаннаго  
жеребейками топленнаго сала и луку,  
подбавить шуда маіорановыхъ лисповъ,  
крупно накрошеннаго рѣшеннаго хлѣба,  
изюму и коринки, и облить телячью  
голову; мозгъ посыпается толченымъ  
перцомъ. Подають это блюдо въ Вос-  
крес-



кресные дни къ обѣду, иногда же и въ простые дни.

*Примѣчаніе.* Поднесъ еще шеляша у насъ сполько дешево, такъ что Хозяинъ безъ дальняго убышка оныхъ не продаваешь, а дома про свой расходъ удержашъ можешь. Можешь же случисься, что убышой шеленокъ вскорѣ издержанъ не будетъ, а оставишь онаго на нѣсколько дней подъ маперью не должно: въ этомъ случаѣ шеляшину соляшь, и когда въ соли полежишь дни два, привѣшиваятъ въ дымъ прокопшишься; однако не должно оной данъ въ дыму отвердѣшь, чѣобы не получила дровяного вкусу. Просполюдимы хотя бѣашъ это мясо проспо соленое, но прокопченное попомъ бываетъ оное вкуснѣе; почему Хозяинъ средспвеннаго сосноянія для служилелей своихъ въ запасъ лучше телятину коптитъ.

#### 5) Г о в я д и н а.

Свѣжей говядины меньше отпускается на служнй столъ, нежели соленой и копченой; въ послѣднемъ случаѣ надлежитъ оная въ число запасныхъ пищъ, кои можно удержашъ прочными чрезъ долгое время. Въ Хозяйствѣ надлежитъ сколько возможно на пищу трапитъ денегъ, и распоряжашъ себя такъ, чѣобъ не было нужды покупать мяса; когда же бьешь рогашую скошину для домоваго расхода,

тогда до нѣсколька разѣ отпускаютъ и на службѣй шполъ свѣжую говядину.

а) *Говядина съ горохомъ.* Это очень обыкновенное блюдо соснойтъ въ томъ, что говядину одну на огонь приставляютъ, приправляютъ инбиремъ, лавровымъ листомъ и розмариномъ вмѣстѣ, или розмариномъ однимъ, и довольно увариваютъ; горохъ особливо увариваютъ густо, кладутъ на особое блюдо, и обливаютъ отваромъ, въ которомъ варилась говядина; съ *фазолями* и *протертыми картофелями* говядина готовится такимъ же образомъ: это блюдо въ *обѣдѣ* какъ въ Воскресные дни, такъ въ нѣкоторые въ недѣлѣ и въ *жатву* для *жнецовъ* очень употребительно.

б) *Говядина съ яшными крупами.* Должно въпервыхъ говядину въ особливомъ горшкѣ до половины уварить, яшныя крупы также въ половину уварить, и тогда положить оныя къ говядинѣ, подправивъ мушкатымъ орехомъ, или селлерейною правою, и послѣ доварить вмѣстѣ, такъ чтобъ вышла похлебка, которую бы можно было ѣсть ложками изъ глубокой чаши; блюдо это *праздничное* и *Воскресныхъ* дней, такъ и въ *жатву* для *жнецовъ* *обѣденное*.

в) *Говядина съ пшеномъ срацинскимъ.* Приготовленіе блюда сего одинаковое съ  
пред-

предшедшимъ, и подають оное въ тѣ же дни.

г) Говядина съ просяными крупами, которыя варятся на говяжьей ошварѣ, пошомъ какъ пшено это въ половину уварено будешь особливо, подбавляеши къ говядинѣ столько же уварившейся, и вмѣстѣ съ оною увариваеши; подають это блюдо въ помянушыя дни, но не всюду оное въ употребленіи: однако, какъ оное вкусно, а пшено составляетъ домашнее произведеніе, то не худо оное ввести, и шѣмъ замѣнить выдачу денегъ на покупку срацинскаго пшена.

д) Говядина съ пшеномъ, въ молокѣ варенымъ. Говядину должно варить одну, какъ показано выше подъ буквою а); пшонную же кашу также особливо въ молокѣ, и подашь на разныхъ блюдахъ: кушанье сіе очень употребительно у деревенскихъ жителей на крестинныхъ и свадебныхъ пирахъ; на службѣ же столъ подають оное въ обѣдъ по Воскреснымъ и праздничнымъ днямъ, также въ жатву для жнецовъ. Когда жнецамъ дають угощеніе, блюдо сіе въ обѣдъ или ввечеру составляетъ начало стола.

е) Говядина съ лапшею; въ этой смѣси должно мясо совсѣмъ уварить особливо, ибо лапша, когда оную соединить къ мясу, еще несварившемуся, совсѣмъ въ гущу распадется; почему лапшу надлежитъ сваривъ совсѣмъ сложить къ сва-



рившемуся уже мясу: это блюдо *Воскресное и праздничное*, можетъ также служить *обѣденнымъ въ жатву* для *жнецовъ*, когда ешь сухая накрошенная лапша въ запасѣ. Впрочемъ въ жашвенную пору по недоспашку времени не всегда оную готовить удобно; можно же лапшу съ говядиною варить жидкую, чтобъ хлебать ложками.

ж) *Говядина съ изюмомъ*. Когда говядина почти уварится, должно въ разсужденіи количества мяса подложить въ нее нѣсколько изюму съ уксусомъ, лавровымъ листомъ, муки докрасна поджареной (поджигаятъ къ сему муку въ особой черепнѣ на угляхъ), и все это еще нѣсколько взвариваютъ; ошваръ не долженъ быть густъ, чтобъ можно было хлебать оный ложкою: это блюдо подаютъ къ обѣду только въ *праздничные дни*, а у простаго народа употребительно оно на *крестинныхъ и свадебныхъ пирахъ*.

з) *Говядина съ хрѣномъ*. Когда мясо почти совсѣмъ уварится, и ошваръ повыкипитъ, подбавляютъ къ ней мѣлко стерпаго хрѣну и шерпаго бѣлаго хлѣба, и еще взвариваютъ нѣсколько: хрѣнъ не должно слишкомъ уваривать, для того что онъ свой естественной вкусъ потеряетъ; однакожъ не должно, чтобъ былъ онъ и слишкомъ сыръ и бдокъ. *Говядина съ хрѣномъ* составляетъ *обѣденное блюдо въ Воскресные дни*, ино-

гда

гда въ простые дни въ недѣлѣ. Хрѣнѣ къ употребленію поспѣваетъ осенью, лѣтомъ же вкусъ его бываетъ правяной; во многихъ мѣстахъ сего не наблюдають, а особливо когда въ поварѣ понадобится сдѣлать перемѣну кушанья.

и) *Говядина съ ломаными бобами.* Въ шрешей главѣ подѣ № 22 говорено уже о прѣугошовленіи сихъ бобовъ и о томъ, что оныя обыкновеннѣе всего варяшъ съ бараниною; въ перемѣну можно оныя такимъ же образомъ варить и съ говядиною: подающъ это блюдо въ обѣдѣ по Воскреснымъ и праздничнымъ днямъ, иногда въ простые, когда уславлено служителямъ давать мясо.

і) *Говядина съ рѣзаными картофелями.* Въ главѣ шрешей подѣ № 21 сказано, что картофели варяшъ вмѣстѣ съ бараниною; такимъ же образомъ готовить ихъ съ говядиною. Блюдо это отъ говядины съ протерпыми картофелями различно; ибо сіе подается на двухъ разныхъ блюдахъ, а оное, ш. е. картофели: рѣзанные вмѣстѣ съ говядиною, подающъ на одномъ блюдѣ: подающъ оное въ Воскресные и иные дни въ недѣлѣ, также въ жатву для жнецовъ.

к) *Говядина съ сочевицею;* послѣдняя, по сказанному въ III главѣ № 8, варится особливо, и съ говядиною подается на разныхъ блюдахъ; можно однако подавать оную вмѣстѣ съ мясомъ, когда она  
въ

въ мясномъ опварѣ уварена будетъ не густо : это блюдо *обѣденное*, которое въ обыкновеніи подавать въ *Воскресные и праздничные дни*, также во время *жаты жнецамъ*.

л) *Говядина съ бѣлою рѣпою*. Не безъ извѣстно сіе блюдо въ шѣхъ мѣстахъ, гдѣ съюшъ много бѣлой рѣпы; о пригото-  
 вленіи оной можно прочесть въ III главѣ № 18. Брюква и колрабія съ говядиною гошовавшая шаковымъ же обра-  
 зомъ.

м) *Говядина съ земляными яблоками или земляными артишоками*. Мясо должно совсѣмъ уварить особливо, на-  
 послѣдокъ подложитъ земляныхъ яблокъ, кружками нарѣзанныхъ, съ доволь-  
 нымъ количествомъ перцу, и вмѣстѣ съ мясомъ уварить мягко; сливаніе первой  
 воды съ обвариваемыхъ земляныхъ яблокъ упошребительнѣе только въ по-  
 варняхъ дворянскихъ; ибо нѣтъ ни одного корневаго растѣнія, котороебъ  
 столько приключало надмѣнія животу, какъ это: блюдо сіе во многихъ мѣстахъ  
 совсѣмъ незнакомо; оное подаютъ въ обѣдъ по *Воскреснымъ* и другимъ днямъ  
 въ недѣлѣ. Введеніе блюда сего въ служебъ столъ не совсѣмъ полезно, для  
 того что нигдѣ нѣтъ недостатка въ питательнѣйшемъ сего рода картофе-  
 лѣ; земляныя яблоки лишь ту выгоду имѣютъ предъ обыкновенными карто-  
 фе-



Фелями, что оставленные на грядях зимою не вызыбають.

в) Говяжьи кишки.

Говяжьи кишки должно полагать въ числѣ прочныхъ пищѣ; оныя солятѣ, какѣ будетѣ показано въ своемѣ мѣсцѣ, а пошому можно оныя временно употреблять въ поварнѣ; для служителей рѣдко готовящѣ оныя инымѣ образомѣ, кромѣ сего: по прѣготовленіи оныхъ шакѣ, какѣ сказано въ № 4 о шелячьихъ рубцахѣ, уваривающѣ оныя довольно, и кѣ сообщенію лучшаго вкуса подбавляють пепрушки предѣ шѣмѣ, какѣ снимають съ огня; подавая же на столѣ въ блюдѣ, посыпающѣ довольно количествомѣ инбиря.

Когда кишки долго лежатѣ въ рассолѣ, легко могутѣ принять дурной запахѣ; однакожѣ чрезѣ это не теряють своего добраго вкуса, когда шолько предѣ вареніемѣ будутѣ довольно вымочены: въ этомѣ случаѣ должно воду нѣсколько разѣ перемѣнять.

Говяжьи кишки подають кѣ разнымѣ поправамѣ, какѣ-шо кѣ капустѣ, рѣпѣ, каршофелямѣ, гороху, шакже кѣ мучнымѣ пищамѣ; въ изобильныхъ мѣстахѣ блюда сего не подають въ Воскресные дни, но въ нѣкоторые дни въ недѣлѣ кѣ обѣду.

о) Говядина соленая или солонина.

Солонину должно съ вечера намочить опчаси для того, чѣобѣ извлечь излишнюю соль, частью же, чѣобѣ обмыть мясо и употребляшь опварѣ, въ котломъ будетъ варена, въ приготовленіе разныхъ похлебокъ.

Солонину варяшѣ одну, и приправляють инбиремъ, изюмомъ и лавровымъ листомъ; подаютъ это мясо къ гороху, бобамъ, сочевицѣ, яшной кутьѣ, картофелямъ, и вообще ко всѣмъ поправамъ, кои имянованы выше при свѣжей говядинѣ.

Солонина съ густымъ горохомъ съ Ноября по самый Май мѣсяцъ во многихъ областяхъ Нѣмецкой земли составляетъ заведенное обѣденное блюдо въ Воскресные дни; только смотрѣнь надобно, чѣобѣ она по наступленіи теплыхъ дней не испортилась, и вкусу своего не утратила: для чего мясо сѣе издерживать не должно медлить, и лучше къ послѣдкамъ беречь копченую говядину, которая лежитъ гораздо прочнѣе. Во 2 и 3 Часи Хозяйки показано будетъ, какъ солишь и копшишь разные мяса.

п) Копченая говядина.

Мяса сего вымачивать не должно, но варить одно съ лавровымъ листомъ и розмариномъ; опварѣ копченой говядины для похлебокъ не годится; оной служишь только въ случаѣ жирности своей

ей кѣ обливанію гусшаго прошершаго гороха, сухихъ фазолей, и прошершихъ каршофелей; впрочемъ копченая говядина съ другими приправами составляетъ *Воскресную*, въ нѣкоторые мясоѣдные дни и жатвенную пищу.

б) *С в и н и н а.*

Свиное мясо болѣе всего употребительно для служнаго спола, и опчаспи гошовишся свѣжее, часпью соленое, также копченое. Убиваемыхъ въ домоводствѣ свиней раздѣляютъ въ *кормныхъ на сало*, и *кормныхъ на мясо*: на сало ошкармливаютъ ихъ такъ, чѣобъ было въ нихъ больше сала, нежели мяса, или по крайней мѣрѣ перваго сполько, чѣобъ бока копшишь можно было; но какъ изъ сихъ кормныхъ свиней, какъ о томъ подробнѣе говорено будетъ въ своемъ мѣспѣ, выходятъ часпи, для поварни употребляемыя опчаспи свѣжими, часпью солеными и копчеными, поступающъ съ оными также, какъ съ часпями такъ называемыхъ мясныхъ свиней. Сказано уже, чѣо послѣднѣе не сполько кормятся, какъ на сало ошкармливаемыя; а сіе для того, чѣо мясо оныхъ, а не сало нужно для варенія и жаренія: ошкармливаемыхъ на сало свиней убиваютъ въ глубокую осень, или зимою, мясныхъ же во всякое время года. Такъ на примѣръ въ изобильныхъ мѣсахъ у креспьянъ обычно кѣ жашвъ бишь свинью, и мясо  
оной



оной употребляшь опчаспи свѣжее, частью просоленное; только надлежитъ възрасть на прочность такового соленого мяса, и не медлишь оное издерживать: это въ домахъ, содержащихъ въ жатву много работниковъ и поденщиковъ, и происходитъ, за тѣмъ что жнецамъ и косцамъ готовить много мяса, а гребельщиковъ кормятъ свѣжими кишками; ибо оныя, хотя въ дыму висѣли, не много дней останутся не пронувшись.

а) Свинина съ горохомъ.

Свѣжую свинину варятъ одну, и приправляютъ одною только шалфеею, которую кладутъ къ ней въпочками, не ошипывая листовъ; горохъ увариваютъ густо, и прошеревъ оный сквозь сито, подаютъ особливо спульцомъ, подбавъ въ немъ углубленія ложкою, въ копорыя наливаютъ жирнаго отвару, въ коемъ варила свинина: блюдо это *обѣденное въ Воскресные дни*, также *въ жатву для жнецовъ*, временемъ же въ просные дни въ недѣлѣ.

б) Свинина съ протертыми картофелями.

Когда мясо по преждепоказанному будетъ сварено особливо, должно картофели протереть, и въ особливомъ блюдѣ, такъ какъ подаютъ горохъ, облить жирнымъ отваромъ; блюдо это подаютъ въ тѣ же дни: съ бѣлыми сушеными фасолями также поступаютъ.

в) *Свинина съ кислую капустою.*

Мясо надлежитъ равномѣрно сварить особливо, и подобно предшедшимъ подавать на особливомъ блюдѣ, и при ономъ на другомъ блюдѣ щи изъ кислой капусты; пища эта во многихъ мѣстахъ не Воскресная, но поставляется въ нѣкоторые простые дни въ недѣлѣ; кислую капусту можно здобить жирнымъ мяснымъ опваромъ, а о вареніи оной смотри главу III. № 15.

г) *Свинина съ клѣцками.*

Свинину или свѣжину, какъ называютъ оную инако, должно сварить особливо, клѣцки также; о клѣцкахъ надлежитъ замѣшить сказанное въ главѣ III, № 1. Это блюдо обѣденное въ жатву для жнецовъ; подаютъ оное на службѣ сполъ въ нѣкоторые дни въ недѣлѣ, иногда въ Воскресные; свинина съ лапшею прѣугощается такимъ же образомъ.

д) *Свинина съ бѣлою рѣпою.*

Потрава сѣя, по сказанному главы III въ № 18, варится и подается особливо; въ разсужденіи варенія мяса тому же слѣдовать; можно однако рѣпу съ мясомъ подавать вмѣстѣ: понеже бѣлая рѣпа въ началѣ лѣта бываетъ изрѣдка, то жнецы блюдо это въ жатву бдящъ охотно, въ другихъ же мѣстахъ подаютъ оное и въ Воскресные дни; очень же употребительно оное въ простые дни, когда даютъ служителямъ  
Часть VII. Отдѣл. 1. К мя-

мясо; свинину съ вяленою рѣпою варяшъ обыкновенно однажды въ недѣлю.

е) Свинина съ сухимъ овощемъ.

Объ этомъ писано уже въ III главѣ подъ No 26.

ж) Свинина съ свѣжими грушами.

Также и объ этомъ блюдѣ можно пріискать въ III главѣ подъ No 27, равно и о свѣжихъ грушахъ съ клѣцками; а въ той же главѣ No 25 о сухихъ грушахъ съ клѣцками.

з) Свинина съ хрѣномъ.

Приготовляяшъ и подающъ это блюдо, такъ какъ говядину съ хрѣномъ, по предписанному въ сей IV главѣ подъ буквою з. Можно хрѣнъ къ мясу подавать особливо на блюдахъ, естли Хозяйка имѣеши причину умножитъ число подаваемыхъ блюдъ: впрочемъ свинина съ хрѣномъ не столько употребительна, какъ говядина съ хрѣномъ. Должно однако блюдо сие для перемѣны ввести въ обыкновеніе; идушъ же къ сему ушное и гусяное мясо, потому что простой народъ до хрѣну охопникъ.

и) Свинина соленая, или ветчина.

Соленую свинину варяшъ таковымъ же образомъ, какъ и свѣжую, и также приправляющъ шалфеею; жирной отваръ ея можешъ употребляемъ быть къ тѣмъ же приправамъ, какъ и отваръ свѣжей свинины; свинину соленую ѣдятъ съ густымъ горохомъ, протертыми картофелемъ.



фелями, шаковыми же сухими бобами, съ кислую капустою, кліюцками, лапшею, бѣлою и вяленою рѣпою, морковью, сушеными овощьми, сѣжими грушами и съ хрѣномъ; подающъ же сію соленую свинину съ ея поправами въ то же время, какъ и свѣжую свинину. Еще въ разсужденіи соленой свинины съ морковью замѣшати должно, что оную подающъ не въ *Воскресные дни*, но въ простые въ недѣлѣ, когда подаютъ на служнѣй столъ мясо.

1) Копченая ветчина.

Это мясо варящъ подобно предшедшему, и приправляющъ одною только шалфеею, пошому что оно отъ копченія свой собственный вкусъ получаетъ; отваръ и сего мяса можетъ употребляемъ быти къ подправленію всѣхъ въ предшедшемъ параграфѣ описанныхъ приправъ: употребляющъ же оный къ *разварному гороху, бобовой похлебкѣ и бѣлой крошеной капустѣ*. Если кислая капуста не довольно соли въ себѣ содержитъ, годишся отваръ сей и для нее; когда же кислая капуста довольно солонa, должно употреблять въ нее одно только сверху отвара славливаемое сало, чтобы капуста не вышла слишкомъ солонa; къ свѣжей капустѣ лѣтомъ можно употребляющъ весь эшотъ отваръ, но въ эшотъ случаѣ не должно уже класиъ соли. Морковь въ особливо-

сти получаетъ хорошій вкусъ отъ сего  
отвару въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ больше  
охотниковъ до копченато, нежели  
свѣжаго мяса; ибо во многихъ обласняхъ  
о копченомъ мясѣ совсѣмъ не знаютъ,  
хотя къ великому недоспадку въ по-  
варнѣ.

Впрочемъ надлежитъ вѣдать, что  
копченые бока, лопатки, головы и око-  
рока варяшъ, и отваръ ихъ употре-  
бляютъ шаковымъ же образомъ, какъ вы-  
ше показано. Вареной копченой вещины  
окороки и лопатки подаютъ большею  
частью въ *жатвенную* пору жнецамъ  
въ сопровожденіи разныхъ поправъ, а  
особливо *моркови съ свинными бобами*,  
гдѣ сіе блюдо употребительно; потому  
что, какъ прежде упомянуто было, въ  
изобильныхъ и средственнo плодоно-  
сныхъ мѣстахъ одна морковь въ неува-  
женіи. Прочія части вещины, кромѣ  
головы, лопатокъ и окороковъ, назы-  
ваются *дробная ветчина*: поелику въ  
сіе число надлежатъ отъ полшей ребра;  
оныхъ въ изобильныхъ мѣстахъ инако не  
употребляютъ, какъ въ *простые дни*  
въ недѣлѣ; прочія части дробной ве-  
щины подаютъ въ *обѣдѣ* по *Воскре-*  
*снымъ днямъ* съ гуснымъ горохомъ,  
проштерпыми бобами, картофелями, и  
тому подобнымъ.

7) Люммель Нѣмецкое блюдо.

Это кушанье знакомо только въ нѣ-  
копрыхъ провинціяхъ нижней Нѣмецкой  
земли; гдѣ же оно употребительно, слу-  
житъ къ великимъ выгодамъ поварни, по-  
тому что наскоро готовится и  
вкусно; приготовленіе онаго слѣдующее:  
*легкое, сердце, печень и почки говяжьи*  
варить въ водѣ съ солью, и по свареніи,  
когда отстынутъ, изрѣзать въ жеребей-  
ки средственнѣйшей величины; взять полче-  
тверика *сушеныхъ овощей*, какъ-то яб-  
локъ, грушъ и сливъ, уварить въ особли-  
вомъ котлѣ, потомъ прибавить *пикнаго*  
*уксусу съ лавровыми листьями и толче-*  
*ными пряными кореньями* по размѣру  
глазному, и буылки двѣ говяжьей кро-  
ви, чтобъ взваръ сдѣлался больше густѣ,  
нежели жидокъ; вливая кровь, должно без-  
престанно мѣшать, чтобъ не скипѣлась,  
и еще поварить добрую четверть часа; ко-  
гда сіе совсѣмъ уварится, кладется туда же  
помянутое изрѣзанное мясо все, вымѣши-  
вается, и еще нѣсколько съ овощемъ и  
прочимъ взваривается: таковымъ обра-  
зомъ приготовленной запасъ кушанья хра-  
нится въ самыхъ большихъ горшкахъ (но  
не въ мѣдныхъ), или въ малыхъ деревян-  
ныхъ кадочкахъ.

- 1) Подаютъ сего кушанья въ обѣдѣ въ нѣ-  
которые дни въ недѣлѣ, поразогрѣвъ  
оное на горячемъ поду, или надъ горя-



чими углями, и считается наравнѣ съ мяснымъ блюдомъ.

2) Обѣдъ начинается приличною похлебкою; къ сему могутъ служить разварной горохъ, бѣлые сушеные фазоли, каршофели, яшная каша на мясномъ ошварѣ: молочныхъ же ѣствъ къ люмелю ни прежде, ни послѣ подавать не должно; не годятся же къ оному ни свѣжая, ни кислая капуста, также и рѣпа; одиѣ только помянутыя похлебки приличны къ оному.

3) Люммель должно подавать нѣсколько разъ въ недѣлѣ, дабы заготовленный запасъ не застоялся; естли оной долго стоявъ заплѣсневѣетъ, должно оной не медливъ переварить, и шѣмъ прибавить прочности: впрочемъ лѣтомъ сего кушанья запасать не должно, потому что оное за теплотою времени долго стоявъ не можетъ; глубокая осень и зима къ сему способны.

4) Происхожденіе браннаго слова Нѣмецкаго люммель безъ сомнѣнія должно вывести отъ сего простонароднаго кушанья, естли только не отъ Латинскаго *lumbus*; равнобрно надобно думать, что бранное же Нѣмецкое слово *рекель* произошло отъ употребительнаго въ сѣверѣ кушанья сего названія.

8) Черная кислица, *Schwarz-Sauer*.

Приготовленіе сего блюда съ предшествовавшимъ совсѣмъ одинакое, кромѣ того, что  
мя-

мясо къ оному употребляется *утиное*, *гусиное* и *свиное* съ кровью сихъ животныхъ къ варенымъ грушамъ, и послѣднiя приправляются гвоздикомъ, при чемъ должно замѣчать слѣдующее:

а) *Черная кислица съ утинымъ мясомъ.*

Къ сему кушанью утокъ откармливать сыто не нужно; можно брать оныхъ безъ разбору; мясо разрѣзать на части, и смѣшать съ грушами.

б) *Черная кислица съ гусинымъ мясомъ.*

Употребляюща къ сему гуси также неопкормленные; когда же въ домъ вдругъ бьютъ гусей много для соленья или копченья, берутъ тогда гусиные потроха, т. е. головы, шеи, крылья, лапки, пупки, печенки и кишки, очистивъ и обвивъ около лапокъ.

На шесть человекъ одинъ гусиной потрохъ въ этомъ блюде полагается въ обѣдъ, и подается въ простые дни въ недѣль; служишь же это блюдо и въ праздники въ ужинъ.

в) *Черная кислица съ свиною.*

Къ сему берутъ на части раздѣленную спинку свиную, иногда присовокупляютъ къ сему ноги и уши; это блюдо полагается наравнѣ съ черною кислицею, съ гусинымъ мясомъ приготовленную.

*Примѣчанiе.* Сiе кушанье, подобно люмелю, не должно держать долго, но скорѣе издерживать; вмѣсто сихъ грушъ можно употреблять свѣжiя, и лишъ по-

го смотрѣшь, чѣмъ оныя совсѣмъ не разварились: однако это кушанье съ свѣжими грушами еще меньше прочно.

9) *Желтая кислица.*

Поселику это кушанье запасается въ прокъ, варятъ оное сначала глубокой осени для подаванія къ столу; употребляется въ оное одна свинина, которая можетъ быть свѣжая и соленая, только не копченая, а именно: только морды, уши и ноги ошъ свиней, которыхъ бьютъ въ это время. Увариваютъ это мясо въ водѣ съ солью, а попомъ присовокупляютъ слѣдующій взварецъ: варишь въ *уксусѣ изюму и коринки* съ небольшимъ числомъ *шафрану*, и въ случаѣ, когда изюму положено мало, подсластишь *медомъ*, а напоследокъ подбьешь *пшеничною мукою*, въ холодномъ уксусѣ разболшанною, когда уже взваръ будетъ готовъ, и вынувъ мясо, облишь оное на блюдахъ симъ взварцомъ.

1) Это кушанье не можетъ стоять прочно больше восьми или двенадцати дней, послѣ чего оное опять съ уксусомъ подварить должно. Не нужно однако сего кушанья заготовлять много; пошому что можно оное гошовать изъ вещей, когда пошребно будетъ въ перемѣну.

2) Блюдо сѣ составляетъ вечернюю пищу въ большіе праздники, каковы *Рождество* и *Новый годъ*; въ *жатау* можно оное



оное подавать жнецамъ за ужиномъ послѣ пивной похлѣбки въ мѣстахъ изобильныхъ; впрочемъ можетъ оное служить и въ обѣдѣ въ тѣ дни, когда опредѣляется служителямъ мясо.

10) Я и ш н и ц а.

Яишницу въ изобильныхъ и естественно плодоносныхъ мѣстахъ подаютъ въ обѣдѣ вмѣсто мяса, а потому въ этой главѣ и объ оной упомянуть должно; обыкновенная яишница требуетъ, чтобъ положишь прежде на сковороду нагрѣзанной кусочками жирной вешчины, поджаришь, покрошишь къ ней луку головчатого или перьевъ луковыхъ, поджаришь въ эшомъ салѣ, наконецъ влишь разбитыхъ особливо съ пшеничною мукою яицъ, и такъ дожаришь яишницу.

- 1) Въ обыкновенной яишницѣ полагается пять или шесть яицъ на восемь человекъ; въ хорошей яишницѣ надобно полагать по яйцу на каждого человека.
- 2) Въ недостаткѣ вешчины можно класть въ яишницу коровьяго масла, гусинаго или свиного сала; въ скудныхъ мѣстахъ можетъ служить вмѣсто сего льняное или сурѣпичное масло.
- 3) Чтобъ яишница хорошо пропеклась, должно оную временно прорѣзывать ножемъ; должно же снимая съ огня, сковороду потрясать, чтобъ не пригорѣло; когда съ одной стороны прожарится, должно обернуть на другую: производитъ

ся сіе съ помощію блюда равной мѣры со сковородою, которое должно рукою прихвативъ къ яшницѣ, проворно перевернуть сковороду, а потомъ шаковымъ же образомъ выкинуть яшницу оцѣль на сковороду пропекшеюся спороною, но осторожно, чѣмъбъ яшницу не разорвать, и докончить жареніе.

4) Гдѣ часто готовятъ яшницы, не худо держашъ чугунныя сковороды, пошому чѣмъ оныя способнѣе къ сему дѣлу; глиняныя черепни не прочны, а особливо отбивающіяся у оныхъ скоро подножки, и опасно подставлятъ подъ нихъ камушки, ибо легко могушъ опрокинуться.

5) Поджариваніе вѣщины и всякаго сала должно производить съ великою осторожностію, и не повѣрять онаго не-возрастнымъ, или рѣзвымъ дѣвкамъ; опасно шутъ чѣмъбъ не вспыхнуло, и для шого не должно сковороду приспавлятъ близко къ огню, чѣмъбъ не брызнулъ уголь или отъ щепокъ горячаго дерева, а особливо отъ дубовыхъ дровъ, кои очень сему подвержены. Должно же остерегаться отворять въ это время окны или двери, чѣмъбъ въшромъ не пошянуло пламени на сковороду; опасно же подкладывать подъ сковороду горящія головки, отъ чего сало также вдругъ вспыхнушъ и пожаръ произвестъ можетъ. Сало и тогда подвержено загоре-

ренію, когда съ нимъ смѣшаны будущъ яйца, мука и молоко.

- б) Еще въ разсужденіи дневнаго времени должно замѣнить, что яишницу большею часшею подають къ *обѣду*; въ мѣстахъ средспвенно изобильныхъ подають оную на сполъ раза три въ недѣлю, а именно въ *четвертокъ*, въ которой опредѣлено единственнѣ служителямъ давать мясо, въ другіе же калбасы, куски вепчины и яишницу. Въ *жатвенную* пору *ввечеру* ставяють жнецамъ добрую яишницу съ салатомъ; приправляясь она я нарѣзанными ломтиками съ копченыхъ окороковъ; обыкновенная яишница перемѣняется тѣмъ, что обливають оную развареными грушами и сливами съ ихъ опваромъ: можно употреблять къ сему сливной вареной сокъ; въ скудныхъ же мѣстахъ обливають оную простымъ холоднымъ уксусомъ.

#### 11) Яйца.

Когда для лужихелей варяють яйца, должно онымъ быть густымъ, а не въ смятку. Прежде сказано было, что обыкновенно на человѣка полагается по два яйца; подають оныя по *вечерамъ* на *Святой недѣль* и *Семицкой*. Гдѣ въ *жатвенную* пору опредѣлено жнецамъ давать второй завтракъ, или полдникъ, тамъ съ похлебкою подають имъ густыя яйца.



Къ сему завтраку присовокупляютъ въ изобильныхъ мѣстахъ выпускную яшницу; пригошвленіе оной состоить въ томъ, что распусивъ въ сковородѣ на огнѣ масла, выпускаютъ сырое яйцо близъ яйца, и на угляхъ слегка запекаютъ; разбивныхъ яшницъ на службѣй столъ не гошвятъ, а дають только больнымъ.

12) Калбасы.

О прѣугошвленіи и храненіи разнаго рода калбасъ предоставлено описаніе во вторую Часть Хозяйки; здѣсь же показано будетъ только, когда и какъ калбасы подаютъ на столъ. Обыкновенно имѣемъ мы три рода калбасъ: печеночныя, кровяныя и жареныя; а сихъ трехъ родовъ калбасы ѣдятъ либо свѣжія или копченныя.

а) Печеночная или бѣлая калбаса.

Печеночную калбасу подаютъ въ недѣлѣ къ обѣду ко всякимъ поправамъ; можно оную подавать и одну послѣ сытныхъ поправъ, каковы разварной горохъ, бѣлые бобы, яшная кушья, или картофельная похлебка.

Пока еще можно имѣть свѣжія печеночныя калбасы, разогрѣваютъ оныя въ сковородѣ на угляхъ, или на блюдѣ въ горячей печуркѣ кафельной печи, и подаютъ на столъ; не должно печеночной калбасѣ, равно какъ и кровянымъ калбасамъ, давать лежать въ томъ отварѣ, въ которомъ оныя сварены были;

но

но подославѣ соломы на ночвахѣ, укладывая хранишь, и такѣ сухія разогрѣвъ на столѣ подавать.

*Толстыя кишки*, печенкою начиненныя, обыкновенно опредѣляются въ копченіе: пузыри, оною начиненные, мало помалу вырѣзываютъ кусками, и съ прибавкою свинаго сала разогрѣваютъ; сіи начиненные пузыри должно всѣхъ скорѣе пратишь, потому что непрочны, а особливо въ зимнія опшепели скоро плѣсневѣютъ и портятся.

Толстыя кишки копченныя, въ разсужденіи прочности ихъ, надлежитъ пратишь послѣ; однако же и оныхъ далеко въ лѣто беречь не должно, ибо пріемлютъ ржавчинной вкусъ; копченныя кровяныя калбасы всѣхъ прочнѣе.

Попортившіяся толстыя печеночныя копченныя калбасы поправляюща шѣмъ, когда оныя опять поваришь въ отварѣ свинаго или говяжьяго мяса; еслии употребить къ сему отварѣ солонины, должно сморѣть того, чтобъ не былъ оной солонъ; можно однако оный развесить водою. — Копченныя сего рода калбасы подаютъ ко всякимъ поправамъ, такъ какъ и неопченныя, и какъ о томъ прежде писано было.

б) *Кровяная или красная калбаса.*

Кровяныя калбасы, подобно печеночнымъ, подаются въ обѣдъ къ разнымъ поправамъ, и считаются наравнѣ съ мясомъ;  
на-

оныя начинивающся шакже въ пузыряхъ, или въ кишкахъ: пузырьныя должно скорѣе шрапшъ; отрѣзывающся оныя часъми, обкладывающся саломъ, и либо въ сковородѣ на угляхъ, или на плоскомъ блюдѣ въ печи разогрѣвающся; причеиъ сало въ калбасу вбирается.

Пузырныя кровяныя калбасы можно и копшишь, но въ эиомъ случаѣ надлежитъ ихъ скорѣе шрапшъ, нежели кровяныя калбасы въ толстыхъ кишкахъ; ибо удобно по срединѣ прескающся, и въ сихъ мѣстахъ плѣсневѣютъ и прѣмлютъ горечь.

Кровяныя калбасы, въ толстыхъ кишкахъ начиненныя, держатся всего прочѣе; не должно оныхъ жарить на рѣшеткѣ надъ углями, какъ то дѣлается для господскаго стола; въ нихъ мало кусочковъ сала, а пошому жаренія сего выдержашъ не могутъ: въ перьвой недѣлѣ копченія еще сѣе удобно; и шакъ должно оныя, подобно копченымъ толстымъ печеночнымъ кишкамъ, въ мясномъ отварѣ, или въ разсолѣ, въ которомъ лежало мясо, разведя оный водою, варить для стола.

Копченая кровяная калбаса служишь къ потравамъ всякаго рода въ обѣдѣ, а болѣе всего сопровождается кислую капусту.

*Кислая калбаса* изъ этой копченой кровяной калбасы пригошвляется та-  
ко-



ковымъ образомъ: растопивъ въ сковородѣ сала вѣшчиннаго или свѣжаго, подмѣшашъ въ него немного муки, уксусу, нѣсколько медомъ подслащеннаго, и въ этомъ соусѣ поджарить изрѣзанную кружками калбасу: не прилично подавать сію кислую калбасу къ кислой капустѣ, или молочнымъ бѣснцамъ; идетъ оная всего лучше къ клѣцкамъ, гороху, картофелямъ, ячменной кашѣ, на мясномъ отварѣ вареной, и бѣлыхъ бобовъ похлебкѣ, и составляетъ обѣденное блюдо.

Нѣсколько лучше пригопшвленные копченые красные калбасы отпускаютъ съ служителями въ кошеляхъ, когда оныя въ обѣдѣ не будутъ дома, а на примѣръ въ лѣсу для рубки дровъ, и прочее; даютъ же сіи копченые кровяные калбасы служителямъ на дорогу, когда ихъ посылаютъ съ продажнымъ хлѣбомъ, и должно будетъ имъ дни два пробытъ въ ошлукѣ отъ дому.

*Примѣчаніе.* Отъ выжариванія очистковъ со свиныхъ полшей и гусиныхъ полошковъ получаемое сало лучше всего способно къ поджариванію пузырныхъ, печеночныхъ и кровяныхъ калбасъ, а именно: полосками сихъ очистковъ надлежитъ укладъ разрѣзанную калбасу на сковородѣ, и сало изъ нихъ напишетъ оную; служители ѣдятъ охотно таковыя калбасы и съ оными очистками.

в) Жареная калбаса.

Когда въ домѣ бьютъ свиней, подаютъ въ это время на службѣ сполѣ къ обѣду и жаренныя калбасы; однако это неопредѣленное, ибо сырыя мясныя калбасы коптятъ, и тогда онѣ очень прочно могутъ лежать во все лѣто.

Мясныхъ копченыхъ калбасъ до жарки шрогать не должно; ибо тогда онныя составляющіе наскоро приготавливаемую пищу.

Въ изобильныхъ мѣстахъ есть обыкновеніе мясныя калбасы высылать жнецамъ въ поле къ полднику; въ средственныхъ же мѣстахъ подаютъ онныя въ обѣдъ грабельщикамъ съ блюдомъ холоднаго, или похлебки.

Чтобъ калбасы сіи сдѣлались тверды и сухи, нужно онныя обварить; не нужно къ сему мясной отваръ, а служивъ простая вода; и при семъ есть еще та выгода, что выпившееся изъ калбасъ сало можетъ употреблено быть къ варенію какой нибудь похлебки. Впрочемъ нѣтъ ни одной поправы, съ которою бы сихъ калбасъ есть было не можно; а какъ онныя для прочности очень просаливаютъ, то при обвариваніи довольно излишнюю соль изъ нихъ вытягиваетъ, чтобъ она не возбуждала излишней жажды, что надлежитъ наблюдать и въ разсужденіи всѣхъ пищъ, въ жатву употребляемыхъ.

До-

Добрая яишница, которую отъ обыкновенной оплачивать должно, поддобривается сими колбасами въ жатвенное время; отъ колбасы нарѣзывается тонкихъ кружковъ, кладутъ оныя въ растопленное сало, а потомъ вливаются разболтанныя съ мукою яйца, и запекаются; соснавляется это вечернее блюдо для жнецовъ въ жатву; и можешь оное сопровождать салатъ.

## Г Л А В А V.

### Р ы б ы.

Въ мѣстахъ, близъ большихъ и малыхъ рѣкъ и озеръ лежащихъ, рыбы въ шолѣ служемъ и простыхъ людей соснавливаютъ обыкновенную пищу, а особливо тамъ, гдѣ есть рыбныя ловли; потому что большихъ рыбъ отвозятъ на продажу въ городъ, малыхъ же и другихъ малоуважаемыхъ оставляютъ для собственнаго расхода. Называютъ маловажные роды рыбъ обыкновенно *мѣлкая рыба* или *сѣбстная рыба*, лучшихъ же родовъ рыбъ у простолюдиновъ подаютъ шолько на угощеніяхъ, каковы креспины, свадебные пиры и прочая: поняшѣе о мѣлкой или сѣбстной рыбѣ не всюду надлежитъ принимать въ одинакомъ смыслѣ; ибо въ нѣкоторыхъ мѣстахъ небольшіе угри, малыя и среднія щуки считаются за мѣлкую ры-



бу, въ другихъ же мѣсцахъ уважаются оныя и на господскихъ столахъ; если же крупныя рыбы, какъ то лещи, щуки, угри, окуни и прочая, случаются на пирахъ просполюдиновъ, опшваривающъ оныя только въ соли и подающъ на столъ, каковое пріугошвленіе употребительно и во многихъ дворянскихъ домахъ; почему здѣсь упомяну я только о мѣлкой рыбѣ, какъ лучше оную приготовить для стола служняго: счищается рыба наравнѣ противу мяса въ скоромные дни. Искусной Хозяйкѣ должно того сморѣть, чѣмъ рыбѣ предшествовало сыпное горячее блюдо, когда рыба не будетъ варена съ корневыми огородными растеніями; потому рабочій народъ рыба гораздо меньше насыщается, нежели мясо.

Еще за главное правило въ разсужденіи рыбѣ содержать должно, чѣмъ по времени и обстоятельству, когда довольно рыбѣ случится, и оныя скоро испортишься могутъ, то опшварить оныхъ вдругъ въ соли; ибо послѣ можно будетъ оныхъ подавать нѣсколько дней сряду къ разному кушанью.

Поелику я пишу сіе не для искусныхъ Хозяекъ, но только въ пользу новыхъ и хозяйствовашь начинающихъ, должно мнѣ будетъ уловки въ этомъ случаѣ объяснить примѣрами.

Положимъ, что Хозяйка получитъ вдругъ много мѣлкой рыбы, опшвариваетъ оныхъ

онихъ всѣхъ въ соли, хотябъ время было и не жаркое; чрезъ то заготовляеиъ она обѣдъ на нѣсколько дней впередъ: въ первый разъ можешъ оныхъ подать къ молочной похлебкѣ, въ другой къ блюду какихъ нибудь кореньевъ, къ кислой поправѣ претично, и такъ далѣе.

г) *Въ соли отварная рыба.*

Нѣтъ ни одного рода рыбы, которуюбы не можно было въ соли отваривать; наливъ въ кошелъ воды, дашь оной вскипѣшь, потомъ положить вопервыхъ соли, послѣ лаврового лису, нѣсколько зеренъ цѣлыхъ перцу, и цѣлыхъ луковицъ; перемышую въ холодной водѣ рыбу положишь въ кипятокъ эшотъ, и смотрѣшь того, чшобъ не переварилась; пошребно, чшобъ вскипающая вода покрывала всѣхъ рыбъ, безъ чего верхнїя рыбы сварисься не могуиъ: черновашую пѣну должно, славливая ложкою, выбрасывать; когдажъ пѣны появляиъся не будеиъ, и вода въ кошлѣ довольно повыкипишь, кошелъ съ огня снйиъ и рыбу выложишь.

1) Мѣлкую рыбу къ варенїю въ соли должно очищати отъ щелухи; сїе щелушенїе производишся шакъ: взявъ рыбу въ руки, отъ хвоста къ головѣ оскребать ножемъ, и шакимъ образомъ чешуя съ кожи ея соскочишь.

2) Очищенную рыбу надрѣзати по бокамъ до самой спины; чѣмъ шѣснѣе будишь сдѣланы сїи надрѣзы, шѣмъ лучше солъ

Л 2 ры-

рыбу прохвашитъ, и сообщитъ ей лучший вкусъ и видъ.

- 3) По надрѣзаніи слѣдуетъ попросеніе: повариха взявъ рыбу въ руку, спиною внизъ, а брюхомъ вверхъ выспавивъ, разрѣзываетъ у ней острымъ ножомъ брюхо вдоль отъ головы, и выкидываетъ вонъ внутренности; оныхъ не варяишь, но бросають, оставляя только печенки, икру и молоки крупныхъ рыбъ; естли же въ числѣ рыбъ сихъ будутъ ерши, оныхъ не попрошатъ, не надрѣзываютъ и чешуи съ нихъ не очищаютъ; *пискарей* же попрошатъ, но не щелуютъ; *снятки* самыя малыя изъ всѣхъ рыбъ варятся цѣломъ, такъ какъ пойманы будутъ.
- 4) Обыкновеннѣйшія почти во всѣхъ мѣстахъ рыбы: *щуки*, *окунь*, *плотва*, *голавль*, *подузды*, *шерешперы*, *ерши*, *пискари*, въ малыхъ рѣчкахъ; въ большихъ же бывають бѣлыя *рыбицы*, *селявы*, *лещи*, *сомы*, *налимы*, и прочая; всѣхъ сихъ рыбъ отвариваютъ въ соли, и ѣдятъ съ хрѣномъ, огурцами и салатомъ, обыкновеннымъ и свекольнымъ. У насъ большею частью рыбу, въ соли отваренную, подаютъ за *ужиномъ* въ *Воскресные дни*, также и въ *жатву* жнецамъ и косцамъ за *ужиномъ* же.
- 5) *Хрѣнъ*, подаваемый къ рыбѣ, бываетъ стертъ дробно на шерку, и по смятій ложкою разводится холоднымъ уксусомъ.



2) Рыба, въ молокъ отварная.

Когда рыба будетъ отварена въ соли, вынимается изъ сего перваго отвара, или оной изъ кошла сливается, когда въ ономъ же пригошовлять рыбу въ молокъ; шаковымъ образомъ на ославшуюся рыбу наливаютъ *молока* съ накрошеною *петрушкою* и *тиміаномъ*, подложивъ нѣсколько коровьяго масла, и варятъ нѣсколько; по совершеніи сего кошелъ съ огня снимаютъ, въ особой посудинѣ разбиваютъ два яйца мушовкою, и въ продолженіи разбиванія подливаютъ къ нимъ молока изъ кошла, попомъ разбишья яйца вливаютъ въ кошелъ къ рыбѣ, и шѣмъ пригошвленіе сіе кончится; ибо кошла не должно уже на огонь спавишь, попому что отъ вшоричнаго варенія молоко въ куски свернется.

1) Рыбу и для сего прѣуготовленія должно ошелушить, надрѣзать и выпшрошишь, что наблюдается и во всѣхъ другихъ пригошвленіяхъ; малыхъ рыбокъ класитъ въ кошелъ цѣлкомъ, крупныхъ же по состоянію ихъ величины разрѣзавъ на двое, на четверо и на осьмеро. Въ нѣкоторыхъ домахъ рыбу не шелушатъ, однакожъ шелуха вшягиваетъ въ себя много масла, отъ чего отваръ выходитъ щощъ; умалчивая о томъ, что и чешуя, въ вареніи отпадая, уху можетъ сдѣлать непріятною.

- 2) Со взварами или кореньями пригото-  
вляемыхъ рыбъ не должно отваривать  
солько солоно, какъ показано въ No 1;  
когда рыбу ѣдятъ одну безъ приправъ,  
конечно потребуешь она больше соли.
- 3) Съ молочнымъ отваромъ подаютъ ры-  
бу въ тѣ дни недѣли, въ которые над-  
лежало бытъ мясу, яшной кашницѣ,  
разварному гороху, бобамъ, или мучня-  
ной похлебки.

3) Рыба, вареная съ хрѣномъ.

Рыбу варишь по сказанному во 2 No.  
сливъ съ нее первую соленую воду, на-  
лить молока, прибавивъ же тертаго хрѣ-  
ну и нѣсколько коровьяго масла, еще взва-  
рить, а гредъ сниманіемъ съ огня под-  
бавишь разбишой на молокъ муки пше-  
ничной, чѣмъ отваръ не былъ жидокъ;  
мучная подпалка кладется послѣ для  
того, что, естли положена будетъ сна-  
чала, можешь къ кошлу прилипнувъ, при-  
терѣть; однакожъ и положивъ муку, над-  
лежитъ не много поварить, чѣмъ мука  
не оставила сыраго своего вкуса въ этомъ  
кушаньѣ: само по себѣ разумѣется, что  
муки класъ должно не много, чѣмбы не  
вышло саломашы; нужно сдѣлать только  
подпалку; подаютъ это блюдо также и  
тогда же, какъ предшедшее.

4) Скоромная уха изъ сѣвжсй рыбы.

По отвареніи рыбы въ водѣ съ солью  
должно сливъ отвара половину, подба-  
вить не много молока, но побольше мѣл-

ко изрубленной петрушки правы, отъ чего уха позеленѣетъ, а пошому и *зеленою* называется; еще въ нее положишь листочка два шалфеи, коровьяго масла, толченнаго инбирю, и варишь.

- 1) Шалфеи не должно класть много, чтобъ уха не прогорѣла.
- 2) Нужно же подбивать мукою по сказанному въ предшедшемъ № 3, чтобъ уха была хлѣбна.
- 3) Блюдо это считается наравнѣ съ описанными подъ № 2 и 3; но какъ въ него идешъ больше коровьяго масла, шо и готовятъ оное рѣдко.
- 4) *Посная уха* варится только съ водою и приправляется лукомъ.

5) *Рыба съ луковою ухю.*

Когда вода вскипитъ, положишь въ нее луковицъ, ломпиками разрѣзанныхъ, и дашь онымъ поразвариться, тогда положишь рыбу, и прибавивъ молока, коровьяго масла, першаго бѣлаго хлѣба и перцу, доваришь; блюдо сие считается на служнемъ сполѣ наравнѣ съ предшедшими.

б) *Кислое приуготовленіе рыбы.*

Рыбъ отварить сперва умѣренно съ солью, и отвару перваго оспавивъ очень мало къ подлищю въ него слѣдующаго кислаго взвара; готовишься оный таковымъ образомъ: нарѣзавъ малыми кусочками вешчиннаго сала, поджаришь въ сковородѣ на угляхъ, въ вытопившееся сало



накрошишь луку, пошомъ, когда сало съ лукомъ довольно прожаряется, по всегда наблюдаемому правилу сковороду съ огня сняшь для подлишїя уксусу; когда же подлишый уксусъ на сковородѣ закипитъ, подбавишь въ него накрошеннаго хлѣба и маіорану, подсласпивъ же не много сей кислый взваръ, влить на рыбу; это *обѣденное* блюдо счислается наравнѣ съ предшедшими.

*Примѣчаніе.* Когда въ сіе кислое прѣугошование накрошишь бѣлаго хлѣба, вкусъ будетъ далеко не таковъ прїятенъ, какъ отъ проспаго ржаного; это должно замѣчать въ разсужденіи всѣхъ кислыхъ пищъ, что бѣлый хлѣбъ вкусъ оныхъ уменьшаетъ.

7) Рыба съ пуспарнакомъ.

Когда пуспарнакъ въ кошлѣ большею частью уварится, положишь въ него рыбъ, присолишь и варишь; по увареніи же всего подбавишь молока, коровьяго масла, шертаго бѣлаго хлѣба и перцу.

Это блюдо подаютъ въ *обѣдѣ* въ тѣ дни въ недѣлѣ, когда назначено варить мясо, также въ *жатву* грабельщиками.

8) Рыба съ бѣлою рѣпою.

Приготавливается и употребляется это блюдо подобно предшедшему.

9) Рыба съ брюквою.

И сіе блюдо готвяишь и подаютъ, какъ сказано о вышеписанномъ въ No 7.

10) Рыба съ картофелями.

Съ картофелями варяшъ рыбу точно такъ, какъ съ пуспарнакомъ по сказанному въ № 7, кромѣ того, что въ картофели кладушъ крошеной правы пепрушки.

*Примѣчаніе.* Въ разсужденіи всего вышеписаннаго приготоовленія рыбъ съ огородными кореньями смотрѣшъ того, чинишъ рыбу опваривашъ не очень солоно; въ случаѣ же пересоленія должно перьваго опвзру нѣсколько оплаишъ и добавишъ молокомъ въ множайшемъ количествѣ.

11) Треска.

Треску должно сперьва довольно разбивашъ колошушкою деревянною, мочишъ нѣсколько дней въ водѣ, и воду въ это время раза при или чешыре слишъ, въ холодной водѣ на огонь приспавишъ, и сначала варишъ только до вскипѣнія; когда же остынешъ, обирашъ рыбу кусокъ по куску съ костей, класшъ въ кошелъ, въ копоромъ съ частью молока, коровьяго масла, перцу и шершаго бѣлаго хлѣба положено уваренной уже моркови, съ эшимъ еще дашъ раза два вскипѣшъ, пошомъ снявъ, подавашъ на сполъ; треска составляешъ обѣденноеблюдо въ жатву для грабельщиковъ, а въ скудныхъ мѣстахъ и для жнецовъ.

Инымъ образомъ приготоовляется треска съ лукомъ, молокомъ, перцомъ, масломъ коровымъ, шершымъ бѣлымъ хлѣбомъ или пшеничною мукою, но послѣдняя скоро можешъ пригорѣшъ; должно, чтобъ

лукъ, какъ выше сказано о морковѣ, былъ уже уваренъ мягко; впрочемъ вареніе производится по вышеписанному. Треску съ лукомъ подаютъ такъ, какъ и готовленную съ морковью, въ то же время и въ шаковомъ же намѣреніи. — Это относится до сухой трески, которая называется *стокфишъ*.

12) *Скальная рыба или клипфишъ.*

Этотъ родъ трески колодушкою не разбивающъ, но по подобію сухой трески вымачивающъ два дни; варятъ оную съ морковью и лукомъ, и употребляютъ по вышеписанному.

13) *С е л ь д и.*

Сельди составляютъ обѣденную пищу, и подаютъ оныхъ въ сопровожденіи разныхъ поправъ, какъ-то гороху, кашицъ разныхъ, сочевицы, картофелей и всякихъ огородныхъ кореньевъ. На шесть чело-  
*вѣкъ подаютъ двѣ сельди*; въ Нѣмецкой землѣ однако издавна въ дворянскихъ домахъ заведено давать на каждого чело-  
*вѣка къ столу по полусельди*; въ мѣсцахъ Остзейскихъ есть обычай подавать служителямъ зимою къ ужину сельдей съ картофелями, но какъ здѣсь сельди вдвое дороже, нежели въ Остзейскихъ городахъ, то и не бывало обыкновенія; сего вводить не должно.

14) *С н я т к и.*

Рыбка сія находится не во всѣхъ рыбныхъ озерахъ и рѣкахъ; ловѣ оной также  
не



не во всякое время года, но большею частью къ концу зимы бываетъ; а иногда въ таковомъ множествѣ, что развозящую оную всюду по сосѣдственнымъ мѣстамъ: поелику рыбка сія изъ всѣхъ самая малбѣшая, попросить оную и чистить не можно. Для служняго стола готовишя оныя слѣдующимъ образомъ:

- 1) *Снятки въ кислой ухѣ*; готовятъ это блюдо точно такъ, какъ описано въ № 6. но главнѣйше смотрявъ того только, чтобъ перваго отвару, въ котломъ снятки варились, въ кислой взварѣ мѣшано не было, ибо оной суровой вкусъ въ себѣ содержитъ.
- 2) *Снятки, съ хрѣномъ вареныя*, приготовляющя въ щочности по описанному подъ № 3.

*Примѣчаніе.* Поелику снятки непрочны, и во время лову старающя оныя скорѣе издерживать, пошому готовятъ оныхъ къ обѣду и ужину, и иногда заступаютъ они мѣсто мяса. — (Въ Россіи у насъ снятки сушатъ, и пошомъ оныя бывающъ очень прочны.)

## ГЛАВА VI.

### *Жареное.*

Для служняго стола жареное. Скажутъ нѣкоторые изъ чистателей или чистательницъ, довольно, когда снабдить онымъ

онимъ и господской сполъ. Въ изобильныхъ мѣстахъ подають на служнѣй сполъ жареное часто, въ средственно же плодотносныхъ шолько въ опредѣленное время; великая разноша между одною провинціею съ другою, когда здѣсь служители во весь годъ и мяса, а не шокмо чшо жаренаго, не видяшъ; шамъ же дають онимъ ежедневно мясо, и между онимъ жареное. Каждой Хозяйкѣ съ обыкновеніемъ своего мѣста должно имѣшъ доброе сердце, каковое было у весьма добраго Короля Французскаго Генриха IV. когда на сполъ его подавали курицу, почасу онъ говаривалъ: я желаю, чшобъ всѣ мои подданные, такъ какъ я, могли ежедневно ѣсшъ курицу.

1) Жареные голуби.

Чшобъ голубей учинишъ больше и виднѣе, большею частію начиняють у нихъ зобъ и внутренности слѣдующею смѣсью: взяшъ хорошей пшеничной муки и замѣсишъ на яицахъ съ небольшою прибавкою коровьяго масла, молока и шиміана, и сего наклавъ сколько нужно въ голубя, зобъ зашишъ вверху у шѣи.

Голубей жаряшъ въ печи на сковородѣ съ подбавкою кусочка коровьяго масла, иногда переворачивають, чшобъ одна сторона не пригорѣла; можно же голубей жаришъ на угляхъ въ глубокой глиняной сковородѣ, или въ черепнѣ.

- 1) Къ жарящимся голубямъ воды подливать не должно, пошому что мясо ихъ само собою дастъ довольно соку.
- 2) Какъ голуби помянушою начинкою увеличиваются, искусная Хозяйка росту ихъ и еще прибавить можетъ, подлупивъ отъ зоба внутрь по груди кожу пальцомъ, остерегаясь шолько, чшобъ не прорвать оную, и набить начинкою.
- 3) На каждаго человѣка опредѣляется голубъ къ обѣду въ Воскресные дни, также и въ жатву для жнецовъ и косцовъ; къ голубямъ подають не рѣдко вареныхъ сухихъ сливъ на шарелочкѣ.
- 4) Поселику одного голубя къ насыщенію человѣка мало, должно чшобъ предшествовало жареному сышное праздничное горячее блюдо, какъ - то лапша, клѣцки и шому подобное.

*Примѣчаніе.* Говорено о начиниваніи голубинаго зоба, шо для неискусившихся еще Хозяекъ должно замѣшшть, чшо начинивается не шотъ зобъ, въ которомъ бывають зерна, оной, подобно внутреннимъ, выкидывается вонъ; начинивашъ же слѣдуетъ шолько наружную кожу, въ которой зобовой пузырь вмѣщался. Замѣчанія сего не должно считать излишнимъ, поселику памяшно мнѣ приключеніе, чшо одна новоначинающая Хозяйка начинила эшотъ вонючей зобовой пузырь, и шакъ зажарила. — Изъ внутреннихъ всякихъ пшищъ оставля-

юшся



ются только пупокъ и печенка, кои по вычищеніи засовываются между папоршковъ въ крылья.

2) Жареная курица.

Въ изобильныхъ мѣстахъ всего приличіе простолюдину отъ своего куриного заводу сѣсть въ жаренное время курицу жареную; употребляютъ оную въ недостаткѣ другого мяса и съ пою выгодно, что курица составляетъ свѣжее жаренное. Читающій сіе долженъ пошчасъ испытать свое сердце, годишься ли онъ въ опекуны человѣчеству; я по крайней мѣрѣ радуюсь, что въ Нѣмецкой землѣ есть еще области, въ которыхъ крестьяне находясь въ состояніи есть жареныхъ куръ. Счастлива та земля, въ которой поселянинъ не прячется изъ страха своихъ цыплятъ, но открыто можетъ спавить оныхъ на столъ свой! — Да! подумаешь при этомъ какой нибудь опкупщикъ: еслибъ мнѣ попались такіе мужички, я позывалъ бы сокъ изъ нихъ; однако самой честной опкупъ почти всегда опивается къ опягощенію подданныхъ. Какова работа, такова и пища; чѣмъ больше крестьянинъ въ изобильныхъ мѣстахъ трудится, тѣмъ лучше долженъ онъ и есть; что вкусно мнѣ, не будетъ прошивно и ему, лишь бы только былъ онъ не лѣнныи и не расточитель.

Молодыхъ куръ жарятъ точно такъ, какъ голубей, но только не начиниваютъ;  
въ

въ дворянскихъ домахъ подаютъ сѣ жареное на служнѣй сполъ изрѣдка, пошому что не бываетъ недоспашка въ другомъ мясѣ, а особливо въ голубяхъ. Когда молодыхъ куръ или цыплятъ не удобно продать за хорошую цѣну, можно оныхъ жарить для служняго сполы, но въ этомъ случаѣ должно, чпобѣ онѣ подросли, и довольнобѣ было на двухъ человѣкъ одного цыпленка послѣ того, какъ поѣдятъ какой нибудь сышной похлебки.

3) Жареной гусь.

Когда берется гусиной попрехъ въ какое нибудь пригошование по сказанному въ IV главѣ, Но 2; кормнаго гуся кладутъ въ жарильную сковороду, и за-жариваютъ въ печи; къ возвышенію вкуса начиниваютъ гуся яблоками съ сушеными листьями чернобыльнику.

- 1) Гусей употребляютъ въ жареное съ осени до Новаго года; послѣ сего опкармливать оныхъ не удобно.
- 2) Въ мѣсахъ средственно изобильныхъ даютъ и служителямъ въ Воскресные дни гусиное жаркое послѣ сышной похлебки.
- 3) Составляетъ же гусь и праздничное жареное на Рождество и въ Новой годѣ.
- 4) Когда жаренаго гуся въ праздничной день за обѣдомъ всего не съѣдятъ, остатки подаютъ въ ужицѣ.

5) Для прибавленія празднованія подаютъ къ гусю на особливомъ блюдѣ разварныхъ сухихъ сливъ.

*Примѣчаніе.* Поелику въ дворянскихъ домахъ жареніе на вертелѣ предпочиташъ печному, и привычному человѣку можно оное различить по вкусу, то и для служняго стола жареное не худо сажать на шопѣ же вертелѣ къ великому облегченію Хозяйки.

4) *Жареная утка.*

Въ мѣстахъ, при водахъ лежащихъ, содержащъ съ выгодою много ушокъ; жарящъ оныхъ подобно гусямъ, и то же наблюдающъ въ подаваніи на служнѣй столѣ: двѣ ушки считающъ обыкновенно противъ одного гуся.

5) *Жареная телятина.*

Для служняго стола можно жарить не одѣ только лопатки шелячи, но и заднюю четверть; должно содержать на сковородѣ масло коровье, съ пивомъ распущенное, и онымъ временно жареное поливать; пива жалѣть шѣмъ больше не надобно, когда жареніе производися въ печи, гдѣ сокъ угораетъ отъ жару: шеляшину въ печи должно по часту переворачивать, чтобъ со всѣхъ сторонъ прожарилась, и сверху поливать, дабы одна сторона не сдѣлалась суха; понеже шеляшина бываетъ не довольно жирна, чтобъ могла, подобно гусю или свининѣ, обилиться собственнымъ саломъ, то нужно выше-

пи-



писанное поливаніе при жареніи въ печи. Когда есть въ поварнѣ жеспяная чумичка съ длинною ручкою, нѣмѣ нужды вынимать жареное изъ печи, и можно поливаніе оною совершивъ.

1) Жареная шелятина поспавляется только въ *Воскресные и праздничные дни*, также и въ *жатву* для жнецовъ и кощовъ.

2) Хозяйкѣ, знающей нравъ своихъ людей, должно располагаться пошому, сколько благочинно ведутъ они себя за споломъ, и не бываетъ ли кто при разрѣзываніи задѣленъ; въ этомъ случаѣ, какъ то и всегда лучшее правило составляетъ отпущать жареное, разрѣзавъ на участки; когда же по сему и *гуся жаренаго* не сочтеть заблаго послать на сполъ цѣлаго, надлежитъ онаго разрѣзывать на десять или двенадцать частей. Въ разрѣзываніи шеляпины или инаго жаренаго можно больше участковъ выгадать, а шаковымъ образомъ остатки сберечь къ другому сполу; подавая же горячее жареное разрѣзанное на служній сполъ, должно оное облить сокомъ, въ кошоромъ жарилось, къ обмаканію въ немъ мяса или хлѣба.

3) Въ разсужденіи служняго жаренаго нужно больше доставлять оному соку, для того что онымъ можно облить подаваемое пришомъ густое кушанье, какъ вы клѣючки, лапша и проч.

Часть VII. Отдѣл. 1. М

6)

б) Жареная баранина.

Это мясо къ жаренію напыкаютъ лукомъ и шпательками шалфеи, также обливаютъ уксусомъ, но смотрѣть того, чтобъ не переквасить; жарятъ же оное какъ шеляшину въ печи.

- 1) Баранина для служителей употребляется не самая лучшая, какова барановъ кладеныхъ, но обыкновенно молодыхъ барашковъ, когда оные подроснутъ.
- 2) Когда осенью излишнихъ барановъ за уменьшающеюся паствою опредѣляютъ вдругъ побить, и заднія ноги оныхъ просоливъ, копшить, тогда довольно бываетъ мяса, изъ котораго можно удѣлить нѣкоторыя части для стола служняго; копченая баранина по свареніи заступаетъ мѣсто жаренаго.
- 3) Лопатки или переднюю четверть барана жарить нѣтъ обыкновенія за малостію на оныхъ мяса.
- 4) Задняя четверть молодаго барана держать на себѣ меньше мяса, нежели стягъ барана стараго, а потому Хозяинъ при разрѣзываніи оной на части должно наблюдать расчетъ.
- 5) Въ разсужденіи подаванія на столъ жареной баранины наблюдается все то, что сказано о шеляшинѣ.

в) Жареная свинина.

Предположивъ, что свинина сыпа, нѣтъ для жаренія въ печи лучше сего мяса на ряду съ откормленными гусями и ушка-

утками; напыкають въ оное шалфеи, и подливъ въ сковороду воды, ставящъ въ печь.

- 1) Кромѣ ушей, рыла и ногъ можно всѣ части сыпой свиньи употреблять на жареное.
- 2) По сему свиную голову можно употреблять къ жаренію для служняго стола; но съ выгодою ли? Это составляетъ особый вопросъ. Я совѣшую употреблять оную въ другое дѣло, для того что при жареніи сало большею частью вбирается въ кости и головной черепъ, что составляетъ уже много убышку; сверхъ того на лбинѣ мясо такъ присыхаетъ къ кости, что трудно оное отодрасть, или оглодать: несравненно выгоднѣе свиная голова просоливъ, иногда прокоптивъ, употреблять въ вареніе, пошому что тогда все ѣсть можно, и сала меньше пропадаетъ; ибо уваривая свиную голову мягко, вываривается изъ нее много жиру, которымъ можно съ пользою подправлять другія пищи; также вареная свиная голова служитъ на служнемъ столѣ вмѣсто жаренаго.
- 3) Въ главѣ IV № 6 сдѣлано раздѣленіе свиньямъ кормнымъ на сало и на мясо; изъ мясныхъ свиней можно брать къ жаренію окорока, лопатки и ребра, когда оспанешся за расходомъ на вареніе.



- 4) Когда свиньи биты будутъ въ такое время, что теплота не мѣшаетъ коптить ихъ окорока, составляяъ оныя прочную пищу на весь годъ; ибо къ Святой недѣлѣ и Духову дню праздничное жареное бываетъ рѣдко, а въ нѣкоторыхъ мѣстахъ есть обычай въ каждой праздничной день давать оное, что копченые окорока могутъ въ этомъ случаѣ оказать пользу, а именно: съ копченыхъ окороковъ обдираютъ кожу, ночь мочатъ въ водѣ, а потомъ на сковородѣ въ печи жарятъ; такимъ образомъ можно безъ труда снабдить себя въ запасъ жаренымъ.
- 5) Когда свинина жарена въ печи за день предъ праздникомъ, тогда какъ печены пироги; нужно оное въ той же сковородѣ, въ которой жарилось, только пославивъ на жаръ, разогрѣть, и подать на столъ горячее, а не холодное.
- 6) Когда свинина жареная опущена на столъ участками, и осталось отъ ней столько, что и на другой день участками же опустить можно, тогда удобно послать на столъ и холодное, поелику служители очень охотно ѣдятъ это жареное остывшее; можетъ оное тогда сопровождать приличное блюдо, какъ-то горохъ, бобы, сочевица, пшенная каша, и тому подобное.
- 7) Если въ первой день жареная свинина подавана на столъ горячая, посылаютъ

юшъ при оной въ особливомъ блюдухъ сухихъ разварныхъ сливхъ; въ праздничный день предъ жаренымъ обѣдъ начинаюшъ такъ называемою великоденскою похлебкою.

8) *Кислое жареное съ уксусомъ.*

Во второй Части Хозяйки писано будетъ, что въ домашнемъ бишѣ рогатой скошины отъ стяговъ отдѣляюшъ хорошїя части мяса, и для прочнаго сбереженїя къ предбудущему употребленїю кладушъ оныя въ уксусъ и квасъ; называютъ сїи части *кислое жареное*, которое въ поварнѣ для стола пригошворяюшъ слѣдующимъ образомъ:

Кусокъ говядины положишъ въ глубокую глиняную черепню, нашпиговавъ оную прежде саломъ; пообжаривши не много, положишъ въ горшокъ съ приправою луковицъ, лавровыхъ листовъ, кубебы и инбирю, и закрывъ горшокъ, упаришъ на угляхъ.

- 1) Когда кислое жареное долго въ уксусѣ лежало, и много кислоты въ себя вшянуло, можно убавишъ кислоты тѣмъ, что приспавляя оное жаришъ уксусъ, въ которомъ оное лежало, и котораго при этомъ подливаюшъ, развести квасомъ; водою разводишъ отнюдѣ не должно.
- 2) Это мясо считается наравнѣ со всѣми предшедшими жареными.
- 3) Кислое жареное хотя прочно, но слишкомъ долго полевашъ, и въ уксусѣ поршится.

- 4) Когда рогатую скотину бьютъ въ глубокую осень, должно, чтобъ послѣднее кислое жареное изшло на Святой недѣлѣ; до семика оное пролежать не можеть.

## ГЛАВА VII.

### *Пирог и.*

Во всеобщихъ правилахъ упомянуто уже было о пирогахъ, что оныя, подобно другой пищѣ служней, великую разницу между собою имѣютъ; для того что въ странахъ, изобилующихъ пшеницею, пекутъ пироги изъ пшеничной муки, гдѣ же пшеницы нѣтъ, то изъ ржаной, и въ надлежащее время даютъ служителямъ.

#### 1) Ржанья лепешки.

Для оныхъ ошнимается обыкновеннаго хлѣбнаго тѣста, и ошѣ хлѣбовъ рознятся оныя шѣмъ только, что величиною онѣ меньше, и шонѣ хлѣбовъ раскашываются.

- 1) Лепешки сѣи скорѣе пропекаются, нежели хлѣбы, почему оныя и изъ печи прежде вынимать должно; пекутъ оныя обыкновенно тогда только, когда поставлена квашня для хлѣбовъ.

- 2) Поелику не полезно и не здорово давать часто и много мягкаго хлѣба служителямъ, то подѣ исходѣ стараго печенья



ченя хлѣбовъ, когда онаго дни на два еще останется, можно печь сїи лепешки, и подавать служителямъ въ обѣдѣ и ужинѣ.

- 3) Въ самыхъ изобильныхъ мѣсахъ лепешки сїи употребительны, пошому что пшеничные пироги пекутъ только въ праздничные и жашвенные дни; въ изобильныхъ и средственныхъ мѣсахъ къ лепешкамъ ржанымъ сипавятъ коровье масло.

2) Ржаныя опарныя булки.

Замѣсишь ржаной муки на горячей водѣ, подбавивъ дрожжей, и присоливъ, по надлежащему вымѣшавъ, попомъ валяшь булки или лепешки, какъ кому угодно.

- 1) Сїи опарныя булки въ мѣсахъ, гдѣ пшеницы не сѣютъ, заступають пшеничные пироги и лепешки.
- 2) Почему подаютъ оныя въ *праздничные* дни и во время *жатвы* жнецамъ, намазавъ коровьимъ масломъ или саломъ.
- 3) Въ изобильныхъ мѣсахъ не соспавляютъ онѣ пироговъ праздничныхъ, но въ жашву пекутъ оныя для жнецовъ, грабельщиковъ и свозителей хлѣба; даютъ же оныя въ сѣнокосъ и въ жашву косцамъ въ завтракъ и подвечерокъ въ полѣ, для того что косцамъ пшеничное подаютъ только временно въ обѣдѣ; однакожь и въ эшомъ есть по мѣсамъ различіе, что даютъ косцамъ пшеничные пироги и кромѣ обѣда, въ чемъ

ХозяйкѢ должно учреждаться по обыкновенію мѣста.

- 4) Опарныя булки пребуютъ въ изобильныхъ и средственныхъ мѣстахъ лучшей ржаной муки ситной, рѣшетная остаеися для скудныхъ мѣстѢ; въ оныхъ о пирогахъ и булкахъ проспой народѢ мало поняшїя имѣетѢ.
- 5) Выше сказано, что опарныя булки дѣлаются толслы и тонки; толслыя почти въ величину хлѣбовѢ пекутъ въ шаковомѢ случаѢ, когда онымѢ на долго должно будетѢ попянушься, ибо лѣтомѢ въ деревнѢ не всегда случается топленая печь (\*); а пошому при печенїи хлѣбовѢ пекутъ столько опарныхъ булокѢ, чшобѢ на нѣсколько дней стало въ запасѢ: булки сїи пошомѢ сберегаюшся въ погребѢ или холодномѢ покоѢ, лишѢ шого смотрѢть должно, чшобѢ онѢ не перележали сверхѢ обыкновеннаго, и заплѣсневѢвъ не испортились.
- 6) Въ ржаную муку можно подбавлять и яшной, но послѣдней не слишкомѢ; ибо вкусѢ сдѣлаешся очень прѣсенѢ.
- 7) Сїи опарныя булки крошатѢ въ нѣкоторыя жашвенныя похлебки, ибо вкусѢ оныхѢ

---

(\*) Извѣстно Читателю изѢ предшедшихъ Частей сего Сочиненїя, что въ Нѣмецкой землѢ пекарныя печи въ деревняхъ строятся общїя на улицахъ и въ другихъ безопасныхъ мѣстахъ; лѣшомѢ же избѢ не топятѢ шамѢ.

оныхъ подправляется тѣмъ лучше, нежели обыкновеннымъ ржанымъ хлѣбомъ; почему, когда булки сїи начнутъ плѣсневѣть, должно оныя немедленно искрошивъ, на солнцѣ или въ печи высушить, и хранить къ будущему употребленію; на солнцѣ сушить удобнѣе, а особливо изрѣзавъ тонкими ломтиками, кои иногда кладутъ въ хлебки. Когда сухарями хлѣбъ въ печи сушить не лзя, то для сушенія на солнцѣ должно крошить оныя меньше, чѣмъ скорѣе прохватило и не заплѣсневѣли бы онѣ.

3) *Опарные пироги на молокѣ.*

Пироги сїи мѣсятъ изъ ржаной муки на прѣсномъ молокѣ съ прибавкою опары и присоливъ.

- 1) Воды въ это тѣсто не подбавляютъ, но одно только прѣсное молоко.
- 2) Мѣсятъ оное не густо.
- 3) Считаютъ оное должно за удобренное опарное ржаное, почему можетъ оное служить ко всему, къ чему употребляется опарное простое тѣсто, и еще лучше; почему въ поварнѣ можно избирать оное для перемѣны.

*Примѣчаніе.* Пироги, которые, подобно помянутымъ хлѣбнымъ лепешкамъ и опарнымъ простымъ булкамъ и на молокѣ, сверху не намазываются саломъ, или не накладываются слоемъ разварныхъ овощей и прочаго предъ сажаніемъ въ печь, на столѣ ѣдятъ съ масломъ



коровимъ или съ саломъ; напротивъ съ намазкою печенье подаютъ на столъ просто.

4) *Пирогъ съ поснымъ масломъ.*

Тѣсто въ пироги сѣи употребляется опарное, описанное подъ № 2; когда сажашъ оныя въ печь, раскапываютъ оныя и загибаютъ вокругъ закраекъ, чтобъ намазка не слилась; наливаютъ въ нихъ, разбивъ два яйца съ молокомъ и прибавкою поснаго масла, и замѣсивъ жидко двѣ горсти пшеничной муки, и послѣ расправляютъ ложкою тонкій слой, которой въ печи очень толсто вздувается.

- 1) Въ мѣстахъ, гдѣ сѣютъ много льну, и гдѣ нѣтъ недостатку во льняномъ маслѣ, почасту шаковы пироги пекутъ; масло сѣе не сообщаетъ пирогамъ прошивнаго вкуса.
- 2) Гдѣ сѣютъ одну только рожь, и не пекутъ пироговъ и прочаго изъ муки пшеничной (\*), сѣи пироги съ поснымъ масломъ застываютъ мѣсто великоденскихъ и семицкихъ оладьевъ.
- 3) Гдѣ же пекутъ оладьи изъ пшеничной муки, тамъ сѣи съ поснымъ масломъ пироги опшюдъ не составляютъ пирожнаго праздничнаго; пекутъ ихъ въ простые

---

(\*) Въ Россіи до сего не дойдетъ, ибо, благодаря Бога, всюду родится пшеница либо озимая, или яровая; были бы токмо руки и прилѣжаніе.

стые дни временно въ удовольствіе служителей.

*Примѣчаніе.* Въ Россіи шаковымъ образомъ пекутъ *ватрушки*, но наливаютъ оныя шварогомъ на яйцахъ, и поснаго масла не кладутъ.

5) *Ватрушки съ вѣщиннымъ саломъ.*

Описанное же въ № 2 мѣсто для оныхъ употребляющъ; раскатавъ лепешку и сдѣлавъ закраекъ, берутъ изрѣзаннаго въ кусочки или полоски вѣщиннаго сала съ многимъ количествомъ маѳорану и шимѳану, также луку, крошенныхъ, накладываютъ въ ватрушку, и посоливъ пекутъ.

1) Сѣи ватрушки въ скудныхъ мѣстахъ составляютъ праздничные пироги.

2) Въ изобильныхъ же и средственныхъ мѣстахъ пекутъ оныя въ простые дни временно въ прохладу служителямъ.

3) Въ тѣхъ же мѣстахъ, когда сѣи ватрушки напечены будутъ въ Субботу, подаютъ оныя къ *обѣду* при похлебкѣ, и въ этомъ случаѣ считаются вмѣсто мяса; служатъ оныя тогда за прикуску, такъ что когда въ *Субботу* подано будетъ горячее и при немъ ватрушки, то ни мяса, (онаго впрочемъ въ послѣдній день недѣли не ставятъ, для того что въ слѣдующее за нимъ Воскресенье готовятъ довольно мяса), ни масла, ни сыру, для того что и означеннымъ кушаньемъ служители будутъ сыты, не подаютъ.

4)

- 4) Въ кошорой день назначено гошовить для служняго спола мясо, онаго хошя не отрѣшають, но масла и сыру не подають, ибо замѣняють оное сѣи вапрушки.
- 5) Никакѣ пироги по вынутїи изъ печи не имѣють сполько прѣшнаго запаху и алчностъ возбуждающаго, какъ вапрушки съ саломъ; происходишь эшо отъ маіорану и тиміану; искушаютъ онѣ иногда и самыхъ Дворянъ уполять ими свой голодъ: однако провождающимъ сидячую жизнь кушать оныя не совѣшую; ибо отъ сала получаютъ онѣ очень твердую и наздобившуюся верхнюю корку; умалчивая о томъ, что вышопившееся сало оставляетъ кожу и вещьину, очень тяжелья къ варенію желудка. Кто не имѣетъ довольнаго движенія или добраго желудка, тотъ и на другїй день послѣ вкушенія сихъ вапрушекъ не останется безъ болѣзненнаго чувствованія въ желудкѣ.

б) *Сливной пирогъ.*

Раскатываютъ эпотъ пирогъ также изъ опарнаго тѣста; по сдѣланїи въ ономъ закрайка, накладываютъ въ него свѣжихъ сливъ, изъ которыхъ выбраны косточки: сливы укладывая, должно вписнуть въ тѣсто, чтобы оныя при сажанїи въ печь и выниманїи не выпадали; внутренностью сливы должно класъ къ тѣсту, а наружу наружною же ихъ стороною.



- 1) Сливной пирогъ, также какъ вапрушки, подають къ обѣду.
- 2) Послику замѣняешь онъ такъ называемую прикуску, пекутъ эшотъ пирогъ не рѣдко.
- 3) Въ нѣкопорохъ мѣстахъ заступаешь сливной пирогъ за обѣдомъ прикуску, когда подана будетъ добрая похлебка.
- 4) Можно сѣи пироги запасать вдругъ на нѣсколько дней, когда осеннее время не слишкомъ уже тепло, и не могутъ они заплѣсневѣть.

7) Яблочной пирогъ.

Когда урожай на овощи и яблока дешевы, употребляютъ и оныя для служяго стола; приготовляютъ изъ опарнаго тѣста пирогъ съ закрайкомъ шочно такъ, какъ сказано о сливномъ, и наклавъ въ него очищенныхъ яблокъ, пекутъ.

- 1) Подають яблочной пирогъ въ томъ же намѣреніи, какъ сливной, и вапрушки съ вѣщиннымъ саломъ; пирогъ эшотъ можно готовить чрезъ долгое время, пошому что яблоки въ запасѣ лежатъ очень прочно.
- 2) Очень кислыя яблока въ эшотъ пирогъ не годятся, лучше оныя запекать или сушить; для пирога же сего брать сладкія, или только съ легкимъ квасомъ; естли въ случаѣ нужды должно будетъ взять кислыя яблока, необходимо слѣдуетъ употребить при томъ половину сладкихъ, чтобъ вкусъ сдобришь.

8) Б л и н ы.

Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ есть обыкновеніе въ Новой годѣ печь для служителей блины: должно замѣсить ржаной ситной муки, кошорую можно взять пополамъ съ яшною, на горячей водѣ съ прибавкою дрожжей и соли жидко, и дать тѣсту сему взойти; потомъ пекутъ блины на желѣзныхъ или чугунныхъ сковородахъ, поставляя оныя надъ углями на кирпичахъ или треножникахъ корешконогихъ, наливая тѣста сего уполовинкомъ, и разливъ по сковородѣ запекающъ.

1) Чѣмъ тѣсто къ сковородѣ не пригорало, должно оную время отъ времени помазывать саломъ или масломъ.

2) Служныя блины не требуютъ, чѣмъ были оныя тонки, можно оныя наливать въ палецъ толщиною; еслили опара хорошо взойдетъ, будутъ оныя довольно рухлы и ноздреваты.

3) Въ нѣкоторыхъ домахъ уставлено сего, по скольку блиновъ давать на человѣка, и для того каждому вручаютъ его учасокъ къ произвольному употребленію.

4) Могутъ по сему въ таковыхъ мѣстахъ служители ѣсть блины за столомъ, или внѣ онаго; въ первомъ случаѣ намазываютъ оныя саломъ и поснымъ масломъ.

5) Въ другихъ мѣстахъ пекутъ для слугъ блины изъ пшеничной муки, (въ Россіи обыкновеннѣе изъ гречишной и про-

ся-

сяной); употребляютъ къ сему не самую лучшую, но простую или средственную; гдѣ много родится гречи, шамъ берутъ гречишную.

9) Желѣзное пирожное.

То, что составляетъ вафли въ поварнѣ дворянской, замѣняетъ желѣзное пирожное въ поварнѣ служней или простолюдиновъ, но съ меньшими издержками: шѣсто растворяютъ изъ пшеничной муки на молоко, парѣ разболтавшахъ яицъ съ приправою соли и малой доли перцу; пекутъ оныя въ особливомъ желѣзномъ орудіи, къ вафельнымъ клѣщамъ сходномъ.

- 1) Желѣзное пирожное отчасти употребительно и въ дворянскихъ поварняхъ.
- 2) Въ простомъ народномъ снаряжаніи оное употребительно по скорости приуготовленія, что можно онымъ на скорую руку поощивать нечаянно посѣдившаго пріятеля.
- 3) Пекутъ въ простомъ народѣ это пирожное для больныхъ; не онягощающъ оное желудка, хотя бы и прижарилось, а особливо что сдѣлаетъ привычку ѣсть съ онымъ вареныя или печеныя сливы, или яблока; въ господскихъ домахъ посылаютъ оное больнымъ служителямъ съ приличною похлебкою.

10) Пирожное съ сокомъ плодовъ.

Приготовленіе пирожнаго сего самое легкое: замѣсивъ прѣсное на водѣ изъ пше-



пшеничной муки шѣсто, дѣлать изъ него лѣпешки съ закрайкомъ, по подобію вапрушекъ, и наливашъ сливнымъ сокомъ.

1) Еслили сокъ сливной уваренъ очень густо, должно развесити оной холодною водою, и потомъ намазывать пирожное.

2) Можно употреблять къ сему яблочное шѣсто: яблока должно прежде разварить въ особливомъ горшкѣ въ гущу; къ улобренію вкуса можно по прежде сказанному варить къ сему яблока кислая пополамъ съ сладкими.

3) Съ сливнымъ и яблочнымъ сокомъ пирожное это составляетъ *праздничное*, а именно въ *Рождество* и *Новой годъ*.

4) Въ изобильныхъ, и въ разсужденіи шѣста, мѣсахъ дѣлающъ сіе пирожное получше, а именно: шѣсто мѣсянъ изъ пшеничной муки здобное на молоко съ коровьимъ масломъ, и тогда простолюдины въ этомъ пирожномъ имѣютъ то же на своемъ столѣ, что составляетъ сливный и яблочный торъ на господскомъ.

11) *Рождественскіе пироги, по Нѣмцѣмъ столень.*

Взявъ пополамъ лучшей пшеничной муки съ средственною, замѣситъ съ дрожжами на молоко съ коровьимъ масломъ и изюмомъ шѣсто, и поваляшъ изъ онаго на оба конца острые пироги.

1) Во многихъ мѣсахъ есть обыкновение съ присовокупленіемъ денегъ давая пироги сіи въ подарокъ служителямъ на Рождество; въ городахъ покупаютъ ино-

иногда оные изъ лавокъ, потому что хлѣбники обыкновенно пекутъ ихъ въ это время.

- 2) Въ нѣкошорыхъ изобильныхъ мѣстахъ Хозяйки сами пекутъ сіи пироги, и шѣмъ сберегаютъ выдачу денегъ на покупку. Пироги сіи пекутъ для мужчинъ больше, а для женщинъ меньше; на одинъ пирогъ муцинской употребляютъ около четверти муки, для женскаго же съ не большимъ гарнецъ; раздаютъ служилецамъ пироги сіи поутру при чаркѣ вина, и ставящъ приномъ для намазки масло коровье или сало.

12) *Пшеничныя лепешки.*

Мѣсятъ пшеничную муку на молокѣ съ прибавкою опары, раскашываютъ тонкія лепешки, не загибая закрайковъ, и предъ усъемъ печнымъ, когда ихъ сажаютъ, мажутъ медомъ, нѣсколько пивомъ разведеннымъ, помощію длиннаго пера.

- 1) Лепешки сіи даютъ жнецамъ во время жатвы ржи и пшеницы въ первой завтракъ при чаркѣ вина, также и въ подвечерокъ.
- 2) Подаютъ же оныя на Святой недѣлѣ и въ Духовъ день къ закускѣ подносимой чарки вина.

*Примѣчаніе.* Что здѣсь упомянуто о первомъ завтракѣ въ жатву, надлежитъ вѣдать, что жнецамъ даютъ въ изобильныхъ мѣстахъ два завтрака: первый еще въ домѣ въ чешыре или плпѣ

*Часть VII. Отдѣл. 1. Н ча-*

часовъ поушру, въ оный подають опи-  
сываемыя шеперь или иныя лепешки  
изъ пшеничной муки; второй завтракъ  
высылается въ поле въ семь часовъ,  
къ оному обыкновенно употребляются  
лепешки ржаныя.

13) *Пшеничной прѣсной хлѣбъ.*

Средней пшеничной муки замѣсить  
на тепломъ молскѣ съ прибавкою опары,  
и сваяшь въ величину обыкновеннаго  
ржаного хлѣба.

- 1) Эшопъ пшеничной хлѣбъ въ изобиль-  
ныхъ мѣстахъ на *Святой недѣлѣ* и въ  
*Духовъ день* подають на службѣ  
споль вмѣсто обыкновеннаго ржаного.
- 2) По исходѣ сихъ праздничныхъ недѣль  
хлѣбъ эшопъ бываетъ большею частью  
сухъ и худаго вкуса, почему рабочій  
народъ ояшь желаетъ ржаного хлѣба;  
крошатъ ошатки онаго, и высушивъ,  
хранятъ къ варенію жашвенныхъ похле-  
бокъ.

*Примѣчаніе.* Молоко къ замѣсиванію сего  
хлѣба не должно быть горячо, но луч-  
ше брать парное, чтобы опары не под-  
жечь и не сдѣлать не дѣйствительную  
ко вздыманію хлѣба; мѣсивъ шѣсто на  
водѣ то же наблюдать должно. Кромѣ  
поврежденія опары и мука, лишившись  
своей бѣлизны, въ хлѣбѣ учинится кра-  
сноващою, какъ то многократно замѣ-  
чается въ ржанныхъ хлѣбахъ, когда при  
мѣсеніи оныхъ подливана будетъ вода



горячая, что мякишь хлѣба выходитъ красношатъ.

14) Изюмные пироги.

Пшеничную муку замѣсишь на опарѣ съ прибавкою молока, коровьяго масла, смѣшаны, яицъ, крупнаго и дробнаго изюму въ тѣсто больше крутое, нежели жидкое.

1) Пироги сїи на *Святой недѣлѣ* и въ *Семикѣ* дають служителямъ поутру въ *завтракѣ*, а послѣ полденъ въ *подвечерокѣ*.

2) Въ изобилующихъ пшеницею мѣстахъ отчасти подаютъ оныя въ *обѣдѣ* для *жнецовъ*.

15) Пышки.

Сїи пышки составляютъ самыя тонкія изъ всѣхъ лепешекъ, онымъ должно быть едва въ половину шолщины мизинца; тѣсто для оныхъ: замѣсишь пшеничной муки на опарѣ, яйцахъ и молокѣ, и когда лепешки очень тонко раскатаны будутъ, вымазашъ оныя медомъ, поразведеннымъ на пивѣ.

1) Называютъ лепешки сїи *пышками*, потому что въ печи поверхность оныхъ отъ жару вздувается и шакъ остается.

2) Подаютъ сїи пышки на *Свѣтлое Воскресенье* и въ *Духовъ день* въ *завтракѣ* вмѣстѣ съ сыромъ или иными лепешками, потому что столько тонкой пышки къ насыщенію человека недоспашочно; но чтобъ учинить по

Н а ..... празд-

праздничному, ставяшѣ у насѣ на столѣ не одинѣ родѣ пироговѣ.

16) *Здобныя лепешки.*

Тѣсто для оныхѣ мѣсяшѣ на смѣтанѣ и молокѣ, раскатывающѣ также тонко, какѣ для пышекѣ, и сажая вѣ печь, вымазываютѣ расплавленнымѣ коровьимѣ масломѣ.

1) И сїи лепешки подаютѣ на *Святой и Семицкой* недѣлѣ съ прочими вѣ *завтракѣ*.

2) Вѣ шѣ же дни посылаютѣ оныя на служнѣй столѣ вѣ ужинѣ, не намазывая уже масломѣ, ни саломѣ, пошому что сажая вѣ печь, оныя мажутѣ.

3) Таковыхѣ и подобныхѣ онымѣ лепешекѣ для служняго стола не кладутѣ на такѣ называемыя пекарныя доски; ибо можно ли столѣко досокѣ набрать? Вѣ домашнемѣ бышу для каждаыхѣ пироговѣ шѣсто опдѣляютѣ подобїемѣ круглаго хлѣбца, а всѣ комы шѣста вообще кладутѣ на ночвы, подославѣ соломы длинной, и подкинувѣ скатерть, таковымѣ образомѣ опносятѣ оное кѣ пекарной печи; шупѣ каждой комѣ шѣста выкладывается на лопокѣ, усыпанной мукою, каждая лепешка раскатывается скалкою вѣ желаемую толщину, и по сдѣланїи намазки или наливки проворно вѣ печь сажается; лопокѣ эшотѣ стоитѣ на столѣ, близѣ печи поставленномѣ, или на подкладкахѣ вѣ

не-





очищаютъ съ нихъ наружную пожелтѣвшую корку, а остатокъ испираютъ на терку, мѣлко.

За два часа до употребленія сего испертого сыра должно взять яицъ, свѣжей смѣтаны или сливокъ, крупнаго и дробнаго изюму, и не много папоки, разболшашъ все мушловкою въ особливомъ горшкѣ, подбавивъ пригоршни пшеничной муки, и смѣшавъ съ онымъ спертой сырѣ.

А поелику смѣсь сія должна имѣть желтой цвѣтъ, то на пятнадцать яишниковъ считая, купишь за алшынѣ шафрану, настоявъ оный два часа въ розовой водѣ, или хотя въ простой, и влишь въ оную смѣсь.

Предъ самую печь на особливомъ столѣ шесто раскапывашъ, въ каждой пирога класъ по двѣ большихъ ложки эшой смѣси, и по всему оному размазашъ.

1) Изъ вещей, идущихъ въ сію смѣсь, можно видѣть, что оныя не домашнія, и пошому пироговъ сихъ не лзя считашъ дешевыми; почему подають оные только на *Свѣтлое Воскресенье и Духовъ день въ завтракъ и въ подвечерокъ.*

2) Далѣе, какъ пироговъ сихъ не лзя счестъ къ пригошворяемымъ наскоро, то кромѣ праздниковъ Хозяйка не должна печь оные загадывать, также и въ жашву, развѣ гдѣ заведено въ обычье печь оныя для жнецовъ.

- 3) Дабы для сихъ пироговъ положить нѣ. которую мѣру въ разсужденіи потребныхъ для нихъ сыру и яйцъ, можно класъ на каждый пирогъ по небольшому сыру и по яйцу; изъ яйца употребляющагося желтокъ и бѣлокъ, (какъ - то относително и до всѣхъ служнихъ пироговъ поступаютъ), не раздѣляя оныхъ по наблюдаемому въ поварняхъ дворянскихъ, но разбивая вмѣстѣ муповкою.
- 4) Собственное шѣсто или подкладка сырной намазки должна быть толщиною въ половину мизинца ручнаго; предъ накладываніемъ намазки шѣсто должно вымазать растопленнымъ коровьимъ масломъ.

18) *Маковыя лепешки.*

Имѣютъ онѣ прозваніе опѣ накладываемаго на нихъ маку; размочивъ макъ въ водѣ, расширяютъ оный въ чашкѣ песникомъ; когда макъ распертъ будетъ, то на каждой запорѣ, сколько маку въ чашкѣ расширять ловко, выпускается свѣжее яйцо и вмѣстѣ спирается; въ макъ подбавляютъ четвертую долю изъ пшениныхъ крупъ сваренной каши, и кромѣ подслащиванія медомъ кладутъ изюму.

Тѣсто для нихъ мѣсится изъ лучшей ситной муки на опарѣ съ солью и водою, близъ печи раскатывается, въ каждой лепешкѣ дѣлается закраекъ, и наливается маковымъ растворомъ на полтора пальца толщиною.

- 1) Въ мѣсахъ, изобильныхъ пшеницею, употребляется для сихъ лепешекъ мука пшеничная, въ разсужденіи чего должно взирать на обыкновеніе.
- 2) Тѣсто для сихъ лепешекъ раскатывается въ палецъ толщиною.
- 3) Пшенная каша въ смѣсь съ макомъ заваривается на водѣ, а не на молокѣ, дабы лепешки преждевременно не окисли.
- 4) Въ предохраненіе же ихъ отъ окисанія можно брать сыраго пшена, и оное также какъ макъ растирать.
- 5) Въ скудныхъ мѣсахъ маковыя лепешки пекутъ хуже, и просяныхъ крупъ берутъ пополамъ съ макомъ.
- 6) Въ изобильныхъ мѣсахъ спавяшъ въ праздничные дни сѣи маковыя лепешки послѣ пироговъ, яшники называемыхъ; почему оныя, когда останутся отъ Святой и Семицкой недѣли, подаютъ служителямъ въ простые дни поутру въ завтракъ, и подвечерокъ, когда они идутъ на работу.
- 7) Когда спавяшъ оныя въ простые дни въ завтракъ, масла къ нимъ ни сыру не подаютъ; ибо послѣ похлебки могутъ служители одними сими лепешками быть сыты: маковыя лепешки изъ ситной муки держатся долѣе, нежели пшеничныя.
- 8) Въ разсужденіи многой работы за растираніемъ маку лепешки сѣи не надлежатъ въ число пекомыхъ на скорую ру-



руку, почему и пекутъ оныя только къ Святой и Семицкой недѣлѣ, а не въ жайву.

19) *Лепешки съ тварогомъ или ватрушки.*

Тѣсто для оныхъ употребляется точно такоежъ, какъ для маковыхъ лепешекъ, и также намазывается, но только тварогомъ; эшотъ тварогъ должно въ мѣшкѣ выжать въ стану шакъ, чѣмъ ничего сыворотки въ немъ не осталось; послѣ оной перешерешъ, и на каждой запорѣ выпускаетъ по одному яйцу.

Вмѣсто подбавляемаго изюму можно класъ сухія сливы; оныя должно намочить прежде, кипячкомъ наливъ, и когда разбукнутъ, косточки вынуть, и каждую сливу разрѣзать на шесшеро и на осьмеро.

Искрошенныя сливы сперевъ съ небольшою долею пашоки, мѣшатъ въ шварогъ, и также намазываютъ, какъ сказано о маковыхъ лепешкахъ.

*Примѣчаніе.* Въ нѣкоторыхъ областяхъ есть обыкновеніе на Свѣтлое Воскресенье и въ Духовъ день давать сіи лепешки деревенскимъ пасухамъ, но большею часью случается сіе только въ Свѣтлое Воскресенье; что же лежитъ до Духова дни, зависитъ отъ воли Хозяйки, когда она захочетъ наградить шѣмъ пасуха за прилѣжаніе его къ стаду, въ шиковомъ случаѣ даютъ ему *маковыя лепешки, ватрушки и пшеничной хлѣбъ*, описанной подъ № 13: но каждого

ли рода давашь, и по цѣлой, или почасти, зависить отъ достапка cadaго дома.

20) Черепеникъ или коровай.

Прозваніе свое имѣетъ отъ глиняной черепни, въ которой его пекутъ; въ составѣ тѣста сего идетъ пшеничная мука, яйца, молоко, опара, коровье масло, и изюмъ; по составленіи тѣста наливается оное въ черепню, и когда взойдетъ, ставишся въ печь къ запеканію.

- 1) Черепню прежде положенія въ нее тѣста должно внутри всю вымазать коровьимъ масломъ, чѣмъ тѣсто къ ней не припеклось; когдажъ это случится, коровай чисто не выдепъ, но разорвется. Гончары дѣлаютъ нарочно къ сему употребленію особливья черепни съ жолобками, отъ дна до самаго края идущими, чѣмъ жаръ лучше прохватывать могъ; можно употреблять къ сему обыкновенныя глиняныя сковороды, въ кошорыхъ тѣсто это изрядно выпекается.
- 2) Коровай по вынутіи изъ печи не поспѣе изъ черепни выкидывать должно, но давъ остынуть, дабы не произошло въ немъ закалу.
- 3) Пирожное это, хотя на скорую руку приугоштовляемое, но гошуютъ оное большею частью на пирахъ крестьянскихъ, каковы свадьбы и крестины; также, и когда жнецамъ даютъ пиръ, ставятъ оный къ украшенію на столъ служній.

- 4) Когда коровой посылашь на столъ, разрѣзавъ на участки острымъ ножомъ, остерегаясь разломать; потомъ всѣ участки шѣмъ же образомъ, какъ были, скласъ въ черепню или сковороду, опускашь на столъ, ибо въ цѣломъ видѣ своемъ коровой бываетъ красивѣе.

*Примѣчаніе.* Поелику въ деревняхъ большую часъ пирожного пекутъ въ пекарныхъ печахъ вмѣстѣ съ хлѣбами, пирожное же скорѣе хлѣбовъ выпекается, должно оное вынимать прежде: между самыхъ пироговъ и лепешекъ, есть великое различіе; очень тонкія на примѣръ пышки и прочія должно вынимать изъ печи не за медливъ; толстые пироги и лепешки напрошивъ къ пропеченію своему шребуютъ больше времени. Во время печенія къ Святой и Семицкой недѣлѣ Хозяйкѣ слѣдуетъ отъ печи не отходить, опчасти для того, чтобъ посаженное вынимать, часъю же чтобъ другіе пироги и лепешки сажать къ печенію.

## Г Л А В А VIII.

### *Прикуска.*

Подъ названіемъ *прикуска* (Zubrod, Zuckost) разумѣется на служнемъ столъ все то, что подаютъ на оный ѣсть съ хлѣбомъ послѣ потравъ и мясныхъ пищъ, какъ-то масло коровье, сало, масло посное, сыръ, и прочее шому подобное.

Сія



Сія же въ деревенской служней поварнѣ такъ называемая прикуска бываетъ очень различна какъ въ разсужденіи дневныхъ споловъ, такъ и самого времени. Великое же различіе она содержитъ въ разсужденіи странъ и самыхъ мѣстъ; иная прикуска въ скудныхъ мѣстахъ, иная въ средственныхъ, и опять иная въ изобильныхъ; въ Нѣмецкой землѣ естъ сполько бѣдныхъ страны, что простой народъ въ недѣлю едва ли однажды масло коровье видитъ; почему въ разсужденіи прикуски шже какъ и всякаго рода пищи взирается на достатокъ и обыкновеніе. О прѣуготовленіи прикуски показано будетъ во второй Часи Хозяйки. (См. VIII Часть), здѣсь же предложено будетъ, какъ и когда оную подавать.

1) *Коровье масло.*

Масло коровье для служителей большею частью очень просаливаютъ, для того что въ обѣдъ и ужинъ главнѣйшее насыщеніе происходитъ отъ коровьяго масла съ хлѣбомъ, и чтобъ насыщеніе производилось достаточнѣе, перваго не очень толсто намазывать должно; для сего-то масло это для служняго стола несравненно больше солить, нежели для господскаго: тонко на хлѣбъ намазанное масло гораздо меньше вкусно бываетъ, когда просолено мало.

1) Хотя для крапкости роды пищъ различны сполько по изобилію, средственности и скудости мѣстъ, однако въ разныхъ мѣстахъ припомянуто уже бы-

было, что въ каждомъ мѣстѣ находящіяся отступленія отъ рода пицѣ, такъ и въ разсужденіи коровьяго масла очень нужно наблюдать мѣстное обыкновеніе.

- 2) По сему въ изобильныхъ мѣстахъ ни одного стола не бываетъ, чтобъ не заключило онаго коровье масло съ хлѣбомъ.
- 3) Напрошивъ есть изобильныя мѣста, въ копорыхъ обѣдъ заключающъ безъ коровьяго масла однимъ сыромъ. Въ главѣ о пирогахъ также показано, что въ случаѣ подачи на столъ нѣкотораго хлѣбнаго, масло коровье и сыръ совсѣмъ отрѣшаются.
- 4) Равнымъ образомъ есть мѣста, въ копорыхъ ежедневно подаютъ на столъ мясо, а въ другихъ изрѣдка; въ таковыхъ, когда мясо не бываетъ готовлено, ставятъ въ обѣдъ на столъ коровье масло; напрошивъ въ мясные столы мясо совсѣмъ отрѣшается, и къ окончанію стола подаютъ только одинъ сыръ въ прикуску.
- 5) Въ примѣръ тому, какъ подавати прикуску, можетъ служишь слѣдующее начертаніе, которое вѣрный образецъ для нѣкоторыхъ изобильныхъ мѣстъ составляеть:

Съ Благовѣщенія до Покрова подавати въ обѣдъ послѣ похлебки всегда коровье масло и сыръ на столъ; одного сыра довольно на шесть человекъ:  
сыръ

сыръ разумѣется не старый, но домашній изъ шворогу.

Съ Покрова опять до Благовѣщенія въ завтракъ подавашъ одного сыру безъ масла; оный можетъ быть сухой или мягкій къ намазыванію на хлѣбъ.

Во весь годъ сряду можно подавашъ къ ужину коровье масло и сыръ, или масло съ картофелями; также вмѣсто масла коровьяго сливной сокъ, или масло льняное, гдѣ оное естъ.

Въ обѣдъ коровье масло, сало или сливной сокъ; когда гошвлено мясо, коровье масло можно опрѣшнѣть, а подавашъ одного только сыру: но въ этомъ случаѣ на шесть человѣкъ опредѣляется два сыра.

Въ жатву для косцовъ и жнецовъ можетъ учрежденіе быть шаковое: поутру, когда идущъ въ поле, при чаркѣ вина коровье масло и лепешка безъ сыру; въ семь часовъ въ полѣ похлебка, густыя яйца или калбаса, и въ обоихъ случаяхъ коровье масло безъ сыру; въ недоспѣткѣ же яицъ или калбасъ засшупающъ мѣсто оныхъ коровье масло и старой сыръ.

Въ полдникъ сыру не подавашъ, но одно только масло коровье.

Въ подвечерокъ въ полѣ стараго сыру съ масломъ коровьимъ и ситную лепешку.



Въ *ужинѣ* всегда *масло* *коровье* безѣ сыру.

По таковому начерпанію Хозяйка сама можешѣ сдѣлать заключеніе, съ какою перемѣною въ разсужденіи прикуски поступать, но всегда соображаясь обыкновенію мѣста.

2) *Гусиное сало.*

Онаго въ прикуску не должно подавать часпо; когда же сему быть, то лишѣ въ праздничные дни, каковы *Рождество* и *Новой годѣ*, поутру къ намазыванію Рождешвенскихъ или иныхъ пироговъ; Хозяйшвеннѣ будетѣ употреблять эшо сало къ приправѣ рѣпы и капуста, для того что по сказанному въ шрешей главѣ, ни какое иное сало въ поправахъ въ равной мѣрѣ столько сдобришѣ не можешѣ, какѣ эшо.

3) *Свиное сало.*

Чѣмѣ меньше употребляется гусинаго сала въ прикуску, шѣмѣ больше исходитѣ свиного сала, а особливо въ мѣстахъ средшвеннаго плодоносія замѣняешѣ оное коровье масло; въ холодныхъ погребахъ можешѣ оное простояшѣ свѣже очень долго: однакожѣ въ жашву жнецамѣ онаго не подаюшѣ, развѣ въ нещасномѣ случаѣ, когда падежѣ на рогашой скотѣ произведешѣ недоставокѣ въ коровьемѣ маслѣ.

Много можно свиного сала запаси отѣ жарющагося свиного мяса, кошорое и въ средшвенно изобильныхъ мѣстахъ  
ѣдашѣ

Ѣдятъ охотно, и даже въ праздничные дни на пироги и лепешки оное намазываютъ, когда оныя шакова рода, что намазывать должно; въ главѣ о пирогахъ писано уже, которые изъ нихъ требующъ намазки масла или сала.

Изъ жареной ветчины, когда на сковороду положено будетъ майорану, можно получить доброе свиное сало, которое удобно употреблять въ прикуску.

4) Сливной сокъ.

Гдѣ есть сады, стараются больше о размноженіи сливъ, нежели иныхъ деревъ плодовиныхъ; ибо въ домоводствѣ ни какой овощъ не приносишь столько пользы, какъ сливы, запеканныя или въ сокъ переваренныя: этошъ сокъ, когда будетъ хорошо приготоувленъ и храненъ, можетъ нѣсколько лѣтъ сполять не испортившись; подающъ оный вмѣсто коровьяго масла служителямъ въ прикуску, и особливо въ изобильныхъ мѣстахъ дѣлающъ сіе въ обѣдѣ, а въ перемѣну къ ужину того дня подающъ коровье масло: въ случаѣ недостатка въ коровьемъ маслѣ по причинѣ падежа принуждено бываетъ сокъ этошъ подавать въ тѣхъ же мѣстахъ и къ ужину; подобное происходитъ большею частію въ средствеино изобильныхъ сѣранахъ, гдѣ по недостатку скошоводства маслу коровьему сборъ бываетъ недостаточенъ. Въ третьей Частии Хозяйки писано будетъ о храненіи и приготоувленіи сливнаго соку.

5) Бузиной сокъ.

О прѣуготовленіи онаго также писано будетъ въ III Часпи *Хозяйки*; когда оный будетъ хорошо сваренъ, употребляется въ прикуску на служнемъ сполѣ, попому что осенью въ маслѣ и сырѣ во многихъ мѣстахъ обыкновенно бываетъ недоспапокъ: а какъ на бузинныя ягоды очень рѣдко случается неурожай, то сокъ изъ нихъ и составляетъ замѣну коровьяго масла; впрочемъ эпотъ бузиной сокъ и въ изобильныхъ мѣстахъ обще съ сливнымъ сокомъ подають въ обѣдѣ.

6) Яблочной сокъ.

Въ изобильныхъ оwoщемъ мѣстахъ вываривають сокъ и изъ яблокъ, копорый во многихъ странахъ въ обѣдѣ замѣняетъ иногда коровье масло. О прѣуготовленіи онаго говорено будетъ въ III Часпи *Хозяйки*.

7) Разбивная яшница.

Когда съ 1740 года бывшія почти въ каждыя десять лѣтъ на рогашой скопѣ падежи лишили проспой народъ коровьяго масла, нужда привела разбивныя яшницы употреблять въ прикуску; разболтавъ два яйца съ малою долею пшеничной муки и коровьяго масла, жарить на сковородѣ при безпрестанномъ мѣшаніи: сію яшницу намазываютъ на хлѣбъ; можно крошить въ нее и травы пепрушки.



8) *Льняное масло.*

Масло сіе служишъ въ прикуску въ мѣстахъ, гдѣ родится много льну, и служители сдѣлавъ привычку, бдяшъ оное охотно; употребляютъ это масло безъ подправки, такъ какъ оное выбито будетъ: напротивъ сурбное масло, естли служишъ оному въ прикуску, должно бышъ повравленіемъ доведено въ лучшей вкусъ; подаютъ льняное масло въ завтракъ и ужинъ, а въ недоспаіткѣ коровьяго масла и въ обѣдѣ; ставяшъ оное въ чашкѣ, а на хлѣбѣ намазываютъ перомъ.

Когда Хозяйка служную пищу установила на нѣкошорой ногѣ, имѣешъ она опредѣленную мѣру въ отпусканіи на споль еля, безъ чего можетъ произойти оному ненужная тирапа, и служители захотяшъ сполько брань, сколько имъ угодно; въ послѣднемъ случаѣ будутъ они хлѣбъ въ масло обмакашъ, что отнесетъ къ распоченію, а особливо когда поданъ будетъ хлѣбъ или пироги мягкой.

Почему правило порядка то, чтобъ елею (\*) отпускатъ на споль опредѣленною

---

(\*) Надѣюсь, что почтенные Чипашели мои могутъ разумѣть меня, когда я употребляю старинное наше слово *елей* къ означенію постнаго масла. Кто заглядываетъ въ Уставъ церковной о постахъ, конечно припомнишъ, что во многихъ мѣстахъ тамъ писано: *разрѣшеніе вина и елеа*. Естли же сдѣлааъ я ошибку

ною мѣрою, и сполько, чѣтобъ достало онаго лишъ къ намазыванію на хлѣбъ перомъ.

*Примѣчаніе.* Когда сокъ плодовъ и елей подаютъ на столъ въ прикуску къ насыщенію служителей, исходитъ при томъ больше хлѣба, нежели съ коровимъ масломъ: съ старымъ сыромъ равное обстоятельство; почему когда хлѣбъ дорогъ, то въ разсужденіи прикуски можно упребишь въ пользу сіе замѣчаніе.

9) с и р ъ.

Какъ подавать сыръ въ *прикуску* на служній столъ, упомянуто уже въ главѣ сей подъ № 1; здѣсь же осталось замѣтить, что сыры въ разсужденіи формы своей бывають различны: бывають оныя круглыя, чепвероспоронныя, а въ иныхъ мѣстахъ оспроверхѣ; сушатъ оныя, и даютъ онымъ устарѣть до различныхъ степеней. Какъ сыры прѣугошовлять и беречь, писано будетъ въ X Часпи сего сочиненія.

Кромѣ сыровъ, помянутыми формами выдѣлываемыхъ, запасаютъ для служяго стола *намазной сыръ*, о кошоромъ здѣсь въ особливости поговорить должно; бываетъ эотъ намазной сыръ либо *мягкій*, или *твердый*.

О 2 ..... 1)

---

ку въ этомъ, прошу извиненія; мнѣ показалось удобнѣ означить вещь существительнымъ ея именемъ и двумя слогами, нежели пятью, и прочая.

1) *Мягкой намазной сырѣ.* Когда съ шварогу сыворошка въ мѣшкѣ сырномъ или ящикѣ подъ гнѣсомъ совсѣмъ спечетъ, тогда часъ онаго съ прѣснымъ молокомъ, солью и шминомъ, также прибавкою малой доли кубебы стирается шаковымъ образомъ, чшобъ оную удобно было намазывать на хлѣбъ, и ѣсть вмѣсто коровьяго масла; къ сему сыру въ домоводствѣ берутъ прибѣжище въ недостаткѣ коровьяго масла: сырѣ эшотъ должно песникомъ располочь очень мягко въ шолкушкѣ.

2) *Твердой намазной сырѣ;* основаніе оному составляетъ самой старой сырѣ: оный изрѣзывается добрыми кусками, и къ размягченію наливается пивомъ; потомъ взять свѣжаго сыру изъ подгнѣша, спереть съ размоченнымъ старымъ сыромъ, отъ чего вся смѣсь пріемлетъ сильной вкусъ стараго сыру. Сіе спираніе приготавливается въ запасъ, и когда будетъ исходить, нужно только свѣжаго сыру растерѣвъ на пивѣ въ него подмѣшать, а шаковымъ образомъ поступать и впредъ.

Эшотъ штвердой сырѣ въ скудныхъ средшвенно изобильныхъ мѣстахъ служитъ къ намазыванію на хлѣбъ вмѣсто коровьяго масла для служителей; въ теплое время удобно заводяшся въ ономъ червячки, кошорыхъ должно со шщаніемъ очищать.

*Примѣ-*



*Примѣчаніе.* Эшотѣ родѣ прикуски сильно возбуждаешѣ алчность, почему исходитѣ при оной больше хлѣба.

## Г Л А В А IX.

### *Діетическія правила для служняго стола.*

#### 1) *Здоровый хлѣбъ.*

Хозяйка, посредствомъ вѣры къ чело-  
вѣколюбію побуждаемая, въ разсужденіи  
служней пищи конечно всѣ выгоды свои  
презришѣ съ великодушїемъ, кои могла бы  
она имѣшѣ въ ошпусканіи на служнїй  
столѣ худой пищи, хотя бы съ помощію  
искусства могла вредную или гнусную вещь  
чрезъ прїуготовленіе скрышѣ и глазамъ  
представишѣ прїяшною; управляемая благо-  
родными намѣренїями Христїанскаго сер-  
дца, ошвергнетѣ она корысть, прїянную  
гнусной скупосши, неправосудію и обма-  
намъ подлыхъ душъ.

Изъ всѣхъ родовъ пищи хлѣбъ соста-  
вляетѣ необходимѣйшую, всеневную и  
всеобщую, почему должно обращатѣ глав-  
ное спараніе къ имѣнїю здороваго хлѣба.

Нездоровый же хлѣбъ, большею частію  
не хорошо выпекшїйся, но закаловашїй,  
а пошому неудоноваримый въ желудкѣ.

Можетъ сѣе происходить отъ пренебреженія въ вымѣшиваніи и ненадлежащаго порядочнаго вышопленія печи, что хлѣбы не хорошо выпекаются; пословица въ этомъ случаѣ оправдываетъ Хозяйку: пивовареніе и хлѣбопеченіе не всегда бывающъ удачны; но съ намѣреніемъ печь плохіе хлѣбы, значитъ грѣшить противу заповѣди во вредъ здоровью ближняго. —  
*Не убій!*

Поелику недостатковъ въ дровахъ съ году на годъ прибываетъ, то въ нѣкоторыхъ домахъ сберегая дрова, хлѣбныя печи мало шопятъ, а въ этомъ случаѣ хлѣбы никогда хорошо не выпекаются. Не мѣсто здѣсь говорить, какому слѣдуетъ бытъ учрежденію въ странѣ, противу ежегоднаго возвышенія цѣны на дрова, чтобъ не взирая на сбереженіе дровъ, хлѣбы хорошо выпекать можно было; довольно здѣсь сказать лишь сѣе, что кормленіе служителей всегдашнее невыпекшимся хлѣбомъ здоровье ихъ нечувствительно губитъ и полагаетъ основаніе къ лихорадкамъ и гнилымъ горячкамъ.

Можно ли называть настоящимъ искусствомъ добраго Хозяйства, чтобъ кормить служителей не хорошо взошедшимъ въ кваснѣ, сырымъ и закаловатымъ хлѣбомъ, для того чтобы оный побольше набивалъ ихъ желудокъ? Правда, и опытность подтверждаетъ, что рабочій народъ отъ легкой пищи скоро въ шрудахъ ослабѣваетъ,

етъ, и что должно оному давать больше суровой пищи; однакожъ правила сего не надлежишь распространять столько, чтобъ нездоровый хлѣбъ подъ покрываломъ слова, суровая пища, ходишь могъ; лишъ хорошо выпеченный и *зачерствѣвшій хлѣбъ* составляетъ суровую и при томъ здоровую пищу: часное же яденіе мягкаго хлѣба, какъ уже говорено было во всеобщихъ правилахъ, можешь современемъ обратишь въ нездоровье.

Гдѣ въ большихъ домоводствахъ установлено служителямъ ежедневно опускать опѣсной хлѣбъ, тамъ не рѣдко случается, что опредѣленные отъ господъ къ печенію и развѣшиванію хлѣба, и на этоиъ конецъ получающіе въ свои руки по нѣскольку чепвертей ржи или муки на расходъ, коварствуютъ, и чипобъ опѣсной хлѣбъ выходилъ спяжелѣе, не выпекаютъ онаго по надлежащему; служители обыкновенно бываютъ таковымъ хлѣбомъ не слишкомъ не довольны, потому что оной для нихъ кажется вкуснѣе выпеченнаго надлежащимъ образомъ и черстваго хлѣба; однакожъ со временемъ плашутъ за это своимъ здоровьемъ; почему честнымъ Хозяевамъ должно быть прошивъ обмана сего въ оспорожности.

Въ самыхъ изобильныхъ дровами мѣстахъ, и гдѣ поселяне получають оныя въ собственныхъ или господскихъ дачахъ бесплатно, есть крестьяне, для того



только невыпекшіеся хлѣбы изъ печи вынимающіе, или оную не довольно попящіе, что таковой хлѣбъ долѣе не черствѣетъ; однакожъ я всегда замѣчалъ, что въ таковыхъ крестіянскихъ домахъ ежегодно бывають больные лихорадками и гнилыми горячками, да и остающіеся здоровые блѣдностію своего лица доказывали ежедневное свое вкушеніе невыпеченаго хлѣба. Люди, меньше спудящіеся, когда таковаго хлѣба будутъ много ѣсть, въ короткое время могутъ лишиться даже жизни своей; по крайней мѣрѣ столько извѣстно мнѣ, что по употребленіи таковаго хлѣба случающіяся лихорадки свирѣпствуютъ жестоко и продолжительнѣе, и оставляють иногда неизлечимые припадки: естли къ тому послѣдуютъ эпидемическія болѣзни, то лекаръ не узнаетъ, въ какомъ источникѣ искать злу сему начала.

Въ дороговизну, какъ-то главнѣйше случилось у насъ въ 1771 и 1772 годахъ, нужда довела народъ класъ въ обыкновенной хлѣбъ необычайныя подмѣси; отъ сего произошли эпидемическія гнилыя горячки, шолкимъ тысячамъ людей жизни споявшія; слѣдственно не голодъ тогда умершвлялъ людей, а худой хлѣбъ, которой умножали всякими посторонними подмѣсьми.

Въ числѣ таковыхъ подмѣсей въ ржаную муку главнѣйшая была картофели: однако по доброму основанію употре-  
бле-

бленіе эшо ошсовѣшовашь должно; ибо, сверхъ шого чшо подмѣсь картофелей, когда оныхъ много положено будетъ, можетъ препяшествовашъ всходу шѣста, имѣютъ иногда картофели въ себѣ нѣчто нездоровое, какъ о шомъ въ слѣдствіи упомянуто будетъ: вкушаютъ же ежедневно нездоровую пищу, больше значишь, нежели поѣсть оной въ недѣлю нѣсколько разъ; да хотябъ въ картофеляхъ и не было подозрительнаго, какую слѣлаютъ они замѣну въ хлѣбѣ? Деревенскіе жишели безъ горячей пищи обойшися не могушь; лучше спавишь имъ на столъ вареные картофели, чшобъ ѣли они ихъ съ обыкновеннымъ хлѣбомъ; не все ли шожъ выдетъ! въ дороговизну на хлѣбъ поднимается цѣна и на всякія огородныя и полевыя растѣнія, и главнѣйше касашся картофелей, кои въ изобильные годы бывають не дороги, а въ худые не дешевы.

Въ прошедшее голодное время не удовольствовались прибавкою въ хлѣбѣ однихъ картофелей, шывъ и садовыхъ плодовъ, но принялись за рѣпу, капусту и растѣнія, кои нашимъ деревенскимъ жишелямъ всего меньше были сносны, какъ-то подтвердили шогдашнія шолько печальныя слѣдствія; для шого чшо хотя въ нѣкоторыхъ бѣдныхъ мѣстахъ Сѣвера по недосшашку во ржи шаковой хлѣбъ и ѣдятъ, но лишъ отъ климашу, воспиша-

нїя и привычки оспается шо безъ вреда бѣднымъ Сѣвернымъ обывателямъ; нашъ же народъ къ шому не привыкъ, и всегда страждетъ, когда нужда приведетъ его вкушать паковой ненастоящей хлѣбъ, даже по нуждѣ недозрѣлою сжапая рожъ иногда дославляетъ хлѣбъ нездоровой.

Въ дороговизну при недоспапкѣ ржи можно мѣшать со ржаню мукою ячменную или даже овсяную. Въ разсужденїи яшной муки въ домоводспвахъ еще не соглашенось, одинъ ли чистой ржаной хлѣбъ, или ржаной пополамъ съ яшнымъ, болѣе насыщаетъ, или нѣтъ; когда яшной муки не много вмѣшано будетъ во ржаную, и по крайней мѣрѣ только третья доля, въ хлѣбъ неощутипельно бываетъ примѣтной розницы: что хлѣба изъ паковой смѣси сѣдають больше, это кажется происходишь отъ дороговизны; ибо кромѣ недоспапка въ хлѣбъ ячменю въ рожъ не подмѣниваютъ. Каковое же обстоятельство со всѣми дорогими пищаами вообще, шо же происходишь и съ хлѣбомъ, когда оной дороже обыкновеннаго; въ голодное время имѣють о немъ лучшее и высокое мнѣнїе, шога больше обыкновеннаго ѣсть хочется: правда и шо, что яшная мука сообщаетъ хлѣбу больше вкуса, а пошому и сѣдають онаго много; но вреднаго здоровью человѣческому ячменной и овсяной хлѣбъ въ себѣ не содержитъ.



Однако можетъ быть изъ ячменю и овса очень нездоровой хлѣбъ, когда въ нихъ находится тарица или мышей овесъ (\*); малѣйшее зло, отъ того приключающееся, что вкушающіе оную въ хлѣбѣ люди получаютъ круженіе въ головѣ: но естли много случится тарицы въ ячменѣ или овсѣ, происходишь еще величайшее бѣдствіе; можно закармитъ оною до смерти гусей и другихъ живошныхъ, почему же не опасна она и для человѣковъ?

Въ нѣкоторыя лѣта тарицы въ яровомъ хлѣбѣ бываетъ больше, нежели обыкновенно, также и нѣкоторыя поля получаютъ болѣе другихъ оною засорены; естли сія вредная тарица случится въ ячменѣ или овсѣ, должно оную ищашельно высѣвать. Кію еще не испыталь, сколько вредна тарица ишѣлу живошнаго, покорми на опынѣ гуся эшою высѣянною изъ овса тарицею, и немедленно можетъ увидѣшь то, чего не видываль. — Наставленіе же, какъ печь доброй и здоровой хлѣбъ со всѣми приномъ бывающими производсвами будетъ показано въ VIII Части сего сочиненія.

2) Капуста и корневья огородныя растѣнія въ нѣкоторые годы бываютъ не очень здоровы.

Свѣжая капуста соснавляетъ безспорно самую здоровѣйшую деревенскую пищу, и простой народъ которую любитъ:  
въ

---

(\*) *Lolium perenne* у Бошаниковъ.

въ зимнее время о здоровоспи этой капусты нѣтъ ни малаго сомнѣнiя; а тѣмъ же въ нѣкошорыя времена естъ тому изключенiя, а именно: когда листья ея бывають покрыты лоскомъ медвяной росы, а особливо случается сiе съ капустою, сидящею подъ плодовишыми деревьями.

Для самой чистоты въ каждое время надлежитъ свѣжую капусту обмывать въ водѣ; но сего въ случаѣ покрытiя оной медвяною росою недостаточно къ освобожденiю ея отъ вредности: чтобъ сiе произошло, должно капустѣ прежде употребленiя лежать въ водѣ 12 часовъ, чтобъ лоскъ или обмазка на листьяхъ распустилась; на сей конецъ должно воду съ ней нѣсколько разъ сливать, и капусту отъ нечистоты тѣмъ совершенно освободить; естли холодная вода не подѣйствуетъ, можно налить теплую.

Когда капустные листья отъ послѣдующихъ за медвяною росою правныхъ вшей будутъ высосаны, и отъ того почернѣють, оныхъ въ пищу челоукамъ употреблять не должно, но обломать, бросать свиньямъ; должно потомъ ожидать, пока кочни опущаютъ новые листья, и оные къ варенiю поспѣють.

Когда листья на огуречныхъ плетяхъ будутъ мучною росою повреждены, и какъ бы бѣлымъ порошкомъ усыпаны, получаютъ огурцы испорченный горькiй вкусъ, въ этомъ случаѣ лучше кормить оными свиней,

ней, а не людей; укусъ, въ которомъ огурцы сѣи прѣготовляющъ, поврежденія ихъ огнюдѣ исправить совершенно не можешъ.

*Картофели* бывающъ въ нѣкоторыя годы не здоровѣе, нежели обыкновенно считающъ. Когда картофели сажены на низкихъ болошисныхъ мѣстахъ, то худой оныхъ вкусъ одинъ не дѣлаетъ уже имъ одобренія; также и въ дождливые мѣсяцы не на весьма низкихъ мѣстахъ, но излишне мокрыхъ для сего плода, картофели выходящъ нездоровы; въ другіе же меньше мочливые годы на тѣхъ же самыхъ мѣстахъ могутъ быть очень здоровы и вкусны.

Равнымъ образомъ и въ такіе годы, копорыхъ почти никакъ къ мочливымъ причесть не лзя, но въ копорыхъ не дославало теплоты и довольнаго солнечнаго сянія, картофели во многихъ мѣстахъ должно содержать въ подозрѣніи: таковое лѣто было въ 1777 году; оное сколько мало имѣло теплоты, что лишъ небольшое число дней можно было назвашъ прямо теплыми и ясными; осенніе мѣсяцы были лучше лѣтнихъ. Слѣдствіе недостатка теплоты въ картофеляхъ было то, что во многихъ мѣстахъ оныя вышли нездоровы, внутри съ черными или желтыми пятнами, или какъ говорится со ржавчиною; въ деревняхъ, гдѣ оныя множественно употребляли, произошли поносы; понеже я на это произшествіе



спвіе обрацалъ великое вниманіе, долженъ пошому обѣ номъ обстоятельнѣе упомянуть.

Должно полагать, что картофели здѣшняго мѣста по крайней мѣрѣ имѣли въ себѣ четвертую долю содержащихъ внутри черныя или красныя полосы, также пята; въ началѣ Сентября начали оныя, яко любимое простонародное кушанье, выкапывать и ѣсть; здѣсь оныя въ разсужденіи количества уродились множествениѣе, нежели въ другихъ мѣстахъ, а пошому и щадили ихъ меньше; ѣли оныя ежедневно во многихъ мѣстахъ въ завтракѣ, обѣдѣ и ввечеру столько, что всякой столъ оными, въ кожѣ вареными, оканчивался; въ которыхъ домахъ сіе ни было, послѣдовалъ поносъ и господствовалъ съ Сентября до половины Ноября. Я думаю, что когда бы оныя облупляли и разрѣзывали, то имѣющихъ пята не сiali бы ѣсть, по крайней мѣрѣ вырѣзывали бы ржавыя части; однакожъ и самые здоровые внутри бѣлые и чистые картофели, какъ надобно думать, въ вареніи съ поврежденными выпягивали въ себя ихъ поврежденіе.

Въ нѣкоторые годы при самой здоровой пищѣ оказываются у поселянъ поносы, когда послѣ жаркихъ дней бывающъ холодныя ночи; переходъ отъ разгоряченія и пошу къ скорому охлажденію располагаетъ человѣческое тѣло къ поносамъ;  
ша-

шаковой перемѣны состоянія воздуха въ помянутое лѣто не было, пошому что большая часть дней была холоднава, а пошому единой причины болѣзни сей надлежишъ искашъ въ картофеляхъ; ибо оная случилась лишъ въ шѣхъ домахъ, въ кошорыхъ по вышесказанному бѣли по три раза въ день картофели.

Въ домахъ, въ кошорыхъ картофелей такъ рановременно бѣспъ не начинали, не случилось никакихъ болѣзней, хошя оныя и бѣли, но шолько въ похлебкахъ, а не опварные вмѣсто прикуски, да и то лишъ въ обѣдъ раза три или чешыре въ недѣлю; поелику же подозрительная эша пища въ сихъ домахъ не была ежедневною и главное насыщеніе соспавляющею, оказываетъ ся изъ сего очень примѣтно, что лишъ ежедневно и множественно упошребляемые картофели поносъ производили.

И такъ картофели въ нѣкошорые годы, а особливо въ ежедневномъ упошребленіи, не должно считать здоровою пищею: шаковы бывающъ лѣша холоднавашыя, также мочливыя; на низменныхъ и мокрыхъ мѣстахъ родившіеся картофели шакже не безъ подозрѣнія.

Здоровые же картофели по сему въ мочливые годы бывающъ росшіе на высокихъ мѣстахъ, неимѣющіе внутри полюсокъ и пятенъ, и добрый, чистый, почти орѣховымъ ядрамъ уподобляющійся

ея вкусъ; почему оныя лучше всего оплечь можно.

Если же окажется каковой нибудь признакъ нездоровости плода сего, Хозяйка не должна оный готовить ежедневно; готовя же разбивать, и поврежденными оказавшимся откладывать для употребленія въ кормъ скотинѣ; лучше всего это разборъ производить надъ сырыми еще картофелями; вообще плодъ сей не должно употреблять часто, а къ сбереженію въ прокъ выкапывать въ самую глубокую осень, и хранить въ выходахъ или въ ямахъ, засыпая въ песокъ.

Наконецъ кромѣ сказаннаго о картофеляхъ должно еще и сіе замѣтить, что скороспѣлыя изъ нихъ называющіяся Яковлевскими, потому что полного своего роспу доспигаютъ около дня С. Іакова (25 Іюля), однакожъ оныя такъ скоро выкапывать и въ пищу употреблять не должно; ибо всегда въ рано выкапываемыхъ картофеляхъ оказывающа, что оныя здоровью человѣческому вредны, но испытывать, какимъ образомъ незрѣлыя картофели непріятныя дѣйствія въ тѣлѣ человѣческомъ оказываютъ, это слишкомъ бы удалило отъ намѣренія сего сочиненія; довольна того, чтобъ замѣтить о вредности оныхъ, многолѣпною опытностію подтвержденной.



3) Здоровое мясо.

Мясо больныхъ скотовъ не можетъ назваться здоровымъ; большей части чело-вѣковъ естественное отъ такого мяса отращеніе можетъ позорною скупостию только успѣнено быть, что больныхъ скотовъ убивающъ на пищу служителей. Мерзкій поступокъ мясомъ больныхъ скотовъ людей кормить конечно свойственъ негоднымъ харчевникамъ, нежели Хозяйкамъ; ибо послѣдніе не могутъ имѣть намѣренія повергнуть служителей своихъ въ болѣзнь, и имъ лишить себя ихъ работы и услуги. Таковая Хозяйка конечно была бы чудовище въ человѣческомъ родѣ; для таковой не служилъ никакое наставленіе: но могутъ быть и некупыя Хозяйки, кои подумаютъ, можетъ быть, что образомъ приготовленія, вредность у мяса отъ больной скотины отнять могутъ, и таковыхъ-то отъ только грубой погрѣшности въ Хозяйствѣ предостеречь должно. Нѣсколько изъ быстчисанія приведенные примѣры научающъ, по болѣзненной ма-шеріею наполненныя жишныя, когда употреблены будутъ въ пищу, ужасной вредъ приключаютъ, и вредность мяса ихъ ни вареніемъ, ни соленіемъ отращена быть не можетъ.

Д. Амманъ извѣщаетъ, что въ 1677 году двѣнадцать студентовъ изъ Конвикторіума Лейбцигскаго померли. Тракирищикъ, кромѣ другихъ нездоровыхъ пищъ,

накормилъ ихъ мясомъ, зараженной пощей коровы; внутреннія этой язвой зараженной коровы были усажены множествомъ пузырьковъ, прыщей и нарывовъ; наружно же на мясѣ ничего не было примѣшно.

Тимей фонъ Гилденклеэ рассказываетъ слѣдующую повѣсть: корова была укушена бѣшеною собакою; мужикъ, которому она надлежала, его жена, пятеро дѣтей, дѣвка, работница его и сосѣдка съ чепырьмя дѣшми бѣли ежедневно молоко отъ этой коровы: крестьянинъ и младенецъ, его сынъ, остались только живы; прочіе же жалостнымъ образомъ жизнь свою окончали.

Въ 84 No. Gazette litteraire de Berlin, 1765 года, находишься обстоятельное извѣстіе, какъ шесть человекъ лежали больны, и болѣзнь ихъ сопровождаема была совершенными признаками принятаго яду, отъ того единственно, что бѣли мясо больной скопины, и едва вылечишь ихъ могли.

Д. Ланге повѣствуетъ о ужасномъ приключеніи: одинъ фурманщикъ въ Брауншвейгѣ купилъ за дешевую цѣну преизряднаго вола, имѣвшаго уже на себѣ признаки моровой язвы; убивъ и посоливъ онаго, началъ онъ солонину сію для себя варить; чрезъ три дни получилъ онъ болѣзнь, очень къ чумѣ сходствующую: была то злая горячка съ малыми синими желвачками по всей поверхности шѣла; на всѣ  
ста-

старанія врача не взирая, въ печеніи пятнадцати дней кромѣ его умерло еще пянь человекѣ изъ сего дому, бѣвшихъ оную солонину, и шюю же самою болѣзнью.

Сіи предосперігающіе примѣры должны главѣнше къ шому служишь, чшобѣ во время падежа скопскаго отѣ убиванія скопины удержаться, дабы себя и служителей своихъ не подвергнушь опасности; вмѣсто того, что когда гдѣ окажешся зараза, прежде всего спараются побивашъ скоповѣ, пока болѣзнь оныхъ еще не заразишь: однако, почему можно заключишь, когда уже зараженная скопина находится въ спадѣ, не имѣеиъ ли и здоровою кажущаяся заразы эшой въ сокахъ своихъ и мясѣ? можеиъ быиъ въ ней тайно кроющійся ядѣ, копорый чрезъ нѣсколько дней окажешся.

Въ первый годѣ моего Хозяйствованія, въ Ноябрь 1750 года, случилась здѣсь первая зараза на скопѣ; коровы и паче всего волы имѣли во все лѣто добрую пашву, и были больше жирны, нежели худы. Одинѣ изъ здѣшнихъ Дворянѣ совѣщовалъ мнѣ поскорѣ побить лучшихъ моихъ воловъ, пока еще зараза не перешла въ воловыя спойла, между шѣмъ какъ оказалась уже она на дворѣ моемъ въ хлѣвѣ коровьемъ: я отвѣчалъ, что не лзя уже сего произвешъ, пошому что не возможно думать, чшобѣ и волы мои на одномъ дворѣ не зарались уже. У сего прѣ-



пеля моего былъ шесшилѣшнѣй волъ, котораго пустилъ онъ въ лѣто ходишь на свободѣ, чѣшобы, когда ошѣѣсися, въ глубокую осень продашь его мясникамъ; поелику деревня была уже заперта, а дворъ его ошѣ заразы былъ еще свободенъ, рѣшилсѣ онъ вола того убишь для расходу домашняго; и какъ расходъ эшомъ былъ не великъ, то предлагалъ мнѣ, чѣшобъ я взялъ половину; однакожъ я ошговорилсѣ шѣмъ, чѣшю хотя дворъ его и совсѣмъ свободенъ ошѣ заразы, но я имѣю непреодолимое ошвращеніе ошѣ всякой говядины здѣшняго мѣсца; и чѣшю хотя само по себѣ здоровое, но сѣ ошвращеніемъ вкушенное мясо составляетъ для желудка родъ яду, и по крайней мѣрѣ можешъ приключишь лихорадку. Въ самомъ дѣлѣ я соглашусь въ эшомъ случаѣ довольствоваться однимъ сухимъ хлѣбомъ, когда въ другой пищѣ будетъ недостатокъ. Прѣшель мой убилъ своего жирнаго вола, и чрезъ чешыре дни пошомъ оказалась зараза въ его домѣ; напоминаніе о моемъ къ говядинѣ въ шомъ разѣ ошвращеніи возбудило и въ немъ ошвращеніе; почему онъ не рѣшилсѣ гошовишь свѣжаго мяса убишаго своего вола; онъ приказалъ онѣ посолишь, бывъ во мнѣнїи, чѣшю солонина современемъ примиришѣ сѣ его вкусомъ. Въ продолженїи сего ошлагательсшва случилосѣ сѣ эшою солониною шю же, чѣшю произошло по извѣсшю д. Лангена

гена съ солониною Брауншвейгскаго Фурманщика, а именно: солонина начала кишнуть, и изъ бочки вонъ пучиться, а при томъ испускашь отъ себя зловоніе; не взирая на то, что при солениі соли щажено не было, и кадка стояла въ самомъ холодномъ погребѣ; пріятель мой приказалъ всю сію солонину зарыть въ землю.

Когда отшращеніе не удерживъ Хозяйку доить зараженную корову, и естъ намѣреніе ея изъ сбора молока сего сбивъ масло и сыры, продашь незнакомымъ людямъ; поступокъ шаковой не честенъ, и дѣянїямъ челоуѣколюбїя прошивенъ. Молоко шаковое надлежитъ только въ часть свиньямъ, или и того лучше, собираемую съ онаго смѣшану и масло употребить въ смѣсь съ дегтемъ для доброй коломази; естли только зараженную корову не хочешь запустить, чтобъ молоко не перегорѣло, и литъ онаго въ навозъ; когда же зараза въ коровахъ въ полной жестокости своей господствуетъ, а молоко еще не пропало, лучше оное въ навозъ сдаивать, нежели давая оное свиньямъ, навлечь имъ опасность зараженія.

Д. Буханса разсужденія о мясѣ больныхъ животныхъ можно привести здѣсь очень къшафъ; онъ говоритъ: „Запрещеніе Іудеамъ, не вкушать мертвечины, кажется, что имѣетъ отношеніе къ ихъ здоровью, и должно быть наблюдаемо не меньше Христіанами, какъ и Жидами. Жи-

вошныя никогда не умираютъ естесствен-  
ною смертью безъ предшедшей болѣзни;  
сколькожъ здоровую пищу соснавши  
мясо больной скопины, легко понять мо-  
жно; даже ошъ насильственной смерти  
погибшихъ мясо должно быть вредно;  
ибо кровь съ мясомъ смѣшавшись, скорѣ  
приводитъ оное въ гнилость. — „Жи-  
вошныхъ шѣло не рѣдко учиняется не-  
здоровою пищею чрезъ шо единственно,  
что ошъ будуще слишкомъ разгоряченъ;  
чрезмѣрное разгоряченіе возбуждаетъ го-  
рячку, соли, въ шѣлѣ находящіяся, учи-  
няетъ острыми, и кровь такъ шѣсно со-  
единяетъ съ мясомъ, что оную отдѣ-  
лить не можно. По сей причинѣ очень  
строго должно наказывать шѣхъ мясни-  
ковъ, кои бойную скопину перегоняютъ;  
ибо кто бы съелъ ѣсть мясо скопины,  
одержимой жестокою горячкою, когда бы  
вѣдалъ? а она въ перегнанной скопинѣ  
восходитъ не рѣдко до степени бѣшен-  
ства. — Должно при семъ напомнить  
о мясѣ дичины, заправленной псовою охо-  
тою, равнымъ образомъ индѣйскихъ пѣ-  
туховъ, копорыхъ въ нѣкоторыхъ дво-  
рянскихъ домахъ опредѣляя на убой, нѣ-  
сколько четвертей часа по двору гоняютъ  
маленькими собачками, и спращаютъ въ  
томъ мѣстѣ, что ошъ сего гонянія мясо  
ихъ получилъ вкусъ дичины. Немилосер-  
дое шасканіе и перегонъ шелятъ ошъ мя-  
сниковъ, ѣдущихъ на лошади, за нѣсколь-



ко лѣтъ предъ симъ въ Гановѣрѣ запрещено закономъ.

Сколько не здорово мясо больныхъ скотинъ въ пищу, то же самое должно заключать о больныхъ рыбахъ; чему ешь и слѣдующія были въ примѣрѣ.

Тиссотъ пишетъ, что восемь чело-вѣкъ поѣвши испортившейся рыбы, шотчасъ впали въ злую горячку; пятеро изъ нихъ, не взирая на старанія искусныхъ врачей, померли.

О проказѣ на шѣлѣ *Норвежцовъ* отъ множественнаго употребленія прокаженныхъ рыбъ находящаяся замѣчанія въ XX *Томѣ сочиненій Шведской Академіи*, гдѣ проказа сія описывается ужасною болѣзью, нарывами, шрещенами и желваками шѣло человеческое покрывающею, отъ которой мучатся лѣтъ по двенадцати и четырнадцать. Рыбы, болѣе болѣзни этой подверженныя, и оную чело-вѣкамъ сообщающія, лахсѣ-форели и золошая рыба; сныя тогда имѣютъ на себѣ болѣе естественнаго пятенъ, также желваки во внутреннихъ и на груди; а сіи желваки обыкновенно бывающъ наполнены червями; шѣло ихъ бываетъ тогда слоисто и блѣдно, а кровь сколько гуща, что не течетъ.

Въ сосѣдней отъ меня деревнѣ есть вольная рыбная ловля, и жители оной имѣютъ свободу оную отправлять. За нѣсколько лѣтъ предъ симъ изловили они великое множество щукъ въ кулдо-

П 4 бинахъ

бинахъ болошнихъ и озеркахъ ржавчинныхъ, куда зашли они по причинѣ убывавшей воды въ засуху, но очень истощали; плусть легко было ловить ихъ множественно: однако отъ сихъ солнечныхъ жаровъ и нечислою водою изможденныхъ щукъ жишели шамошнѣе получили жеснокія лихорадки, такъ что послѣ ловить и бсть ихъ пересшали.

Когда снятки въ теплую погоду нѣсколько дней по вынущіи изъ воды полежатъ уснувъ, и развозятъ оныхъ по деревнямъ, сильная вочь, отъ нихъ исходящая, показываетъ уже, что мясо ихъ испортилось, и здоровью человѣческому сославитъ вредную пищу.

Равное обшояшельство со всѣми рыбами, кои по изловленіи въ теплое время долго пролежатъ. Мѣсна, отъ рѣкъ и озеръ опдаленныя, и въ которыя обыкновенно привозятъ сонную рыбу, должны паче всего отъ таковыхъ рыбъ имѣть ошсорожностъ; не вредны онѣ въ скоромъ употребленіи по извлеченіи изъ воды: чѣмъ шверже мясо ихъ въ вареніи оказывается, шѣмъ оное лучше; но чѣмъ мягче будетъ, значитъ то наклонностъ ко вреду; ештли же рыбы уже воняютъ, должно считать оныхъ заразительною пищею, и ошвергать.

Въ разсужденіи употребленія раковъ въ пищу еще больше надлежитъ имѣть ошсорожності; мертвыми раками приво-  
дять

дятъ въ ужасъ нѣкоторыхъ звѣрей, и малое количество мертвыхъ раковъ, вареныхъ съ живыми, порсятъ всѣхъ; почему оныхъ должно отбирать и бросать.

Иногда купцы, въ городахъ сельдями торгующіе, порсятъ оныхъ шѣмъ, что бочки, въ коихъ онѣ лежатъ, не хорошо купорянъ, или разсолъ повыпечетъ; шаковыя, не взирая на содержащуюся въ нихъ соль, должно считать совѣмъ за нездоровую пищу, и отнюдь ни сырыхъ, ни вареныхъ въ пищу не употребляютъ, хотя бы оныхъ не токмо за полцѣны, но и даромъ отдавали.

4) Мясо въ вареніи надлежитъ, какъ должно, при-  
саливать.

Послику въ изобильныхъ мѣстахъ почти ежедневно гопованъ для служителей мясо, то должно, когда оное свѣжее, приправлять солью, а шѣмъ способствовать какъ вкусу, такъ и здоровью; много безъ соли свѣденнаго мяса не можетъ человекъ, вѣческому шѣлу доставить здоровой пищи.

Нѣкоторая скупая Хозяйка отдала дочь свою на время къ одной своей пріятельницѣ поучиться поваренному искусству; возвращаясь домой, хотѣла она показать матери своей опытъ своего пріобрѣтеннаго знанія. Родительница, преданная спраски скупости, нашла въ учительницѣ, своей дочери, нѣчто опорочить, т. е. чтобы надлежало ей поучить дочь свою нѣкоторымъ сбереженіямъ въ



поварнѣ; почему показывала ей свои вѣдомыя правила, и между прочимъ за главный урокъ пославляла, чѣмъ при вареніи свѣжаго мяса для служняго спола класъ сколько возможно меньше соли, и не пріучать слугъ ко вкусу соли; она говорила: соль стоитъ денегъ, а сбереженіе соли составляетъ сбереженіе денегъ.

Боже избавь правителей земныхъ отъ желанія возвысить цѣну на соль, сію необходимѣйшую для здоровья человѣческаго приправу; дабы въ Хозяйствахъ не принуждены были солью скупиться, и чрезъ то подвергать кровь человѣческую поврежденію!

Что же сказано о надлежащемъ присаливаніи свѣжаго мяса, то еще больше должно наблюдать при соленіи онаго въ прокъ; кто въ этомъ случаѣ побережетъ соли, изъ мяса выйдетъ совершенное падло. Во второй Частѣ Хозяйки предложено будетъ наставленіе, какъ должно мясо солишь и предохранять отъ гнилости; подобно какъ свѣжаго мяса не должно до-солишь или пересолишь, такъ и въ соленіи въ прокъ пошребна необходимая мѣра къ доставленію оному добраго вкуса.

5) Жаренаго не должно поджигать.

Въ изобильныхъ мѣстахъ, а особливо во время жашвы и великіе праздники, не рѣдко готовятъ служителямъ жареное; съ служнымъ жаренымъ нѣтъ надобности обходиться нѣжно, и жарить должно оное

не

не на вертелѣ, но въ печи. Во *второмъ Отдѣленіи* сей Часши показано будетъ, какъ сочное и здоровое жареное прѣупотреблять для стола господскаго, и такимъ образомъ, что едва то на вертелѣ жаривъ произвестъ можно. Между шѣмъ однако и служняго жаренаго изъ пренебреженія, или скупости, не должно излишнимъ передерживаніемъ лишать сала, и высушивать; ибо подожженое жареное не можетъ составлять питательной, а и того меньше здоровой пищи: лучше не имѣть жаренаго; естли же опредѣлять оное на служни столъ, должно опредѣлять изъ доброй воли и хорошее.

б) *Укусъ къ салату долженъ быть довольно остръ.*

Когда въ жаркое время года салатъ долженъ составлять человѣческому шѣлу здоровое прохлажденіе, зависитъ то главнѣйше отъ кислоты уксуса. Женщинъ съ дарованіями надлежитъ быть ко всѣмъ домашнимъ потребностямъ сколько оснорожной, чтобъ не было въ оныхъ никогда недостатка, или по крайней мѣрѣ очень рѣдко; надлежитъ ей всегда помышлять о предбудущемъ, и такъ распоряжать, чтобъ исходящія въ домъ надобности заблаговременно запасать, дабы чрезъ то цѣль Хозяйкиныхъ дѣйствій не прервалась; по сему въ порядочныхъ домоводствахъ не должно быть недостатка въ добромъ укусѣ, а въ ономъ не можетъ быть недостатка, естли съ напѣсками

и веществами, изъ коихъ прѣугошовляешся укусъ, по надлежащему обходиться Хозяйка станешъ.

7) Пристойная пища.

Здѣсь за непристойную пищу разумѣется не та, копорая неудобна желудка того или другаго человѣка, чему подвержены бывають и просполудины, какъ-то получають они отъ иныхъ вещей рѣзъ въ животѣ: здѣсь взирается на порядокъ распоряженія пицей, чшобъ оныя пристойно одна за другою слѣдовали, и къ чему во вссообщихъ правилахъ начершаніе учинено.

Правда, что повсюду естъ люди съ таковыми добрыми желудками, кои сладкое и кислое, холодное и горячее вмѣстѣ сносить могутъ; воспитаніе и обыкновение производитъ въ этомъ очень многое. Въ скудныхъ мѣстахъ ѣдятъ все безъ разбору; привычка отшвердила людей и къ неудобнымъ пицамъ, отъ каковыхъ не сдѣлавшій привычки конечно поспраждаетъ. Въ Нѣмецкой землѣ по различію пошвы земной перемѣняется и образъ пици; различіе же мѣстъ, какъ извѣстно, находишся у насъ и въ малыхъ округахъ; почему Хозяйка великую сдѣлаешъ ошибку, когда хопя изъ за-малаго разстоянія, но худшую имѣющаго пошву, перенесетъ родъ пици въ мѣсто лучшаго состоянія. Въ изобильныхъ мѣстахъ служители прѣучены уже къ лучшей пицѣ, къ чему при-  
чи-



числяшъ должно перемѣну и избѣжаніе одинакой пищи; а по сему ошъ обычая мѣсца отступитъ не такъ легко.

Почему, когда въ нѣкошорыхъ мѣсцахъ въ холодное время года въ обѣдъ ставяшъ служителямъ холодное молоко, и непосредственно за онымъ сливы или яблоки вмѣсто прикуски, шаковой порядокъ пищи въ изобильныхъ мѣсцахъ совсѣмъ для служителей не удобенъ; рѣзъ въ живощъ или поносъ будущъ шого слѣдствіемъ. Холодное прѣсное молоко и потомъ кислая капуста не согласны между собою и въ жаркій день; сверхъ шого дѣшическія правила запрещаютъ такую и подобныя шому непристойныя пищи; что здѣсь хорошо, въ иномъ мѣстѣ не годится.

Нужно шолько не много разсужденія и добраго намѣренія къ ошрѣшенію непристойныхъ пищъ изъ порядку оныхъ; на прим. можетъ показанный случай такъ распоряженъ бытъ: холодное прѣсное молоко и потомъ кислая капуста въ жаркіе дни между собою не приличны; вмѣсто капусты эшой, когда ѣсть за обѣдомъ прѣсное молоко, подавать другое приличное блюдо, а оное можно выбрать изъ такъ называемыхъ сухихъ приправъ, каковы; горохъ, бобы, сочевица, и проч.

Въ домоводствованіи въ мѣсцахъ изобильныхъ должно уже господствовать великой пустошъ, когдабъ Хозяйка принуждена

ждена была хващаться безъ разбору за все, чтобъ ни поналось, и не могла сдѣлатьъ выбору къ приспойному распоряженію порядку бсѣхъ.

Когда же Хозяйка имѣетъ въ своей власпи нужный для всѣхъ временъ года запасъ пицей, неспрудно ей будетъ изъ такового множества сдѣлать приспойной выборъ. Она находитъ на прим. въ этомъ наснавленіи для поварни служней двадцать двѣ разныхъ похлебки, и тридцать одну поправу туспыхъ пицей, при томъ послѣднія въ разнообразномъ пригошвлениі на столъ подаваны бытъ могутъ. Съ таковымъ наснавленіемъ легко можно избрать приспойное въ порядкъ бсѣхъ, и опредѣлить для каждаго стола; много однако бываетъ случаевъ, что и неприпойныя между собою пици обѣдъ составлятъ могутъ. Не намѣренъ я сего приводить здѣсь во избѣжаніе распространенія; каждая Хозяйка возьми только собственнй свой господской столъ за образецъ, то по оному о приспойномъ для служняго изыскать можешъ.

8) *Возвѣрніе въ разсужденіи пици для больныхъ служителей.*

Здѣсь рѣчь идетъ не о совершенно больныхъ служителяхъ, присмотра и хожденія за кошорыми Христіанка конечно не упуститъ, но предлагается здѣсь вопросъ, какъ бы не лежащимъ еще въ постелѣ, и за обыкновенный служній столъ при-

приходящимъ служителямъ пищу не сдѣлать вреда? Въ разсужденіи сего предоставляется доброму сѣдцу Хозяйки пригошвленіемъ пищи нѣсколько къ тому соображаться, и для того не войду я въ подробности; нѣкоторые случаи однако могутъ подать начертаніе къ множайшему.

Самая частая болѣзнь служителей бываетъ лихорадка, въ которой больные въ свободные дни ходишь и нѣсколько работашь могутъ. Трудно служителямъ предписать воздержность въ разсужденіи пищи, яко помощное средство къ прогнанію лихорадки; обыкновеннѣе дѣлающъ они напрошивъ, и въ свободные отъ лихорадки дни ѣдять тѣмъ больше, а отъ того лихорадка дѣлается продолжительною, или превращается въ злую. Въ этомъ случаѣ Хозяйка хорошо поступитъ, когда любимое блюдо служительское изъ стола отрѣшитъ, дабы одержимые лихорадкою себя не пресытили; ибо любимого кушанья своего они скорѣе и больше наѣдаются.

Когда больной освободится отъ своей лихорадки, пожедолжно наблюдать изъ опасенія возврата оной. Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ горохъ составляетъ любимое служнее блюдо; въ другихъ столько же уважаютъ клѣцки; отъ лихорадки освободившіеся служители отъ стола отстаивъ не похотятъ, и не согласятся ѣсть одну легкую пищу, или только похлебку; въ шаковомъ обстоятельстве для благо-  
ра-



разумной Хозяйки лучшей способъ на нѣ-  
сколько времени любимаго служняго блю-  
да не готовитьъ.

Въ осеннее и вѣсеннее время не рѣд-  
ко эпидемически господствуетъ кашель въ  
поселянахъ; съ острыми и суровымъ ки-  
слопами приготовляемыя пища онаго не  
уменьшаютъ, но еще умножатъ; въ это  
время уксусъ должно опсавивъ и гото-  
вить невредную въ кашлѣ пищу.

Иногда рабочій народъ одержимъ бы-  
ваетъ продолжительнымъ поносомъ, и  
приводитъ оный въ безсиліе и неспособ-  
ность къ трудамъ; не давая оному крѣ-  
пительныхъ вѣствъ, должно опрѣшивъ  
лишь тѣ, кои поносъ поддерживаютъ или  
умножатъ могутъ, на прим. сухіе овощи,  
молочныя и кислыя вѣствы.

Въ самые жаркіе жгученные дни, ко-  
гда поселяне безъ сна и отдыха свои  
дневные труды опправлять принуждены  
бываютъ, должно замѣчать, что они весь-  
ма тогда ищутъ подкрѣпленія и освѣже-  
нія жизненныхъ духовъ. Не должно то-  
гда упоминать сна ихъ пряностями при-  
правленными и разгорячающими пища-  
ми; но тогда-то самая пера подкрѣпляетъ ихъ  
холодящими вѣствами, и тѣмъ укрощаетъ  
волнующуюся въ ихъ жилахъ кровь. Дѣт-  
скія правила и благонравное чувствованіе  
къ человѣчеству вопіютъ велѣгласно  
за тѣхъ, кои въ самоубыльнѣйшемъ раз-  
умѣніи въ пользу нашу хлѣбъ свой въ  
по-

пошѣ лица своего снѣдаться должны. Когда бы самъ я родился къ тому, чтобъ въ таковой же работѣ и на солнечномъ жару долженъ былъ терять свои силы и бодрость, чего бы пожелалъ я отъ Господина своего? чего же бы мнѣ желать, что люди для меня сдѣлать должны?

9) Мѣдную или иную металлическую посуду предъ употребленіемъ должно начисто вытирать и вымывать.

Оказывается, что въ особливости большіе коплы, вычищенные и вытертые, по вымытіи служанки или поварики, для высохнутія къ снѣнѣ прислоняютъ, и что мѣсто то, куда ославшаяся отъ выполаскиванія влажностъ спускаетъ, пріемлетъ на себя злообразное пятно; шакового пятна въ коплахъ ославлять не должно, но тщательнѣе оное вычищать.

Положимъ, что шакового пятна въ мѣдной посудѣ и не будетъ примѣчено, но предосторожностъ внушаетъ, чтобъ оную предъ употребленіемъ мочалкою вытереть, и водою тщательнѣе выполоскать; ибо влажный воздухъ, касаясь безпрестанно снѣнѣ металла, отдѣляетъ нѣкоторыя тончайшія металлическія частицы, кои при вареніи въ пищу сообщаются, и здоровью человѣческому вредны быть могутъ.

За нѣсколько лѣтъ пришла въ зимнее время одна крестьянка, въ недалеку отъ меня отстоящемъ городѣ, въ знакомый домъ, чтобъ сѣсть въ ономъ при-

Часть VII. Отдѣл. 1. Р не

несенный съ собою завпракѣ; оный состо-  
ялъ въ кускѣ масла и хлѣба, съ кошо-  
рымъ вошла она въ поварню, гдѣ уснано-  
вленъ былъ кубикъ для гнанія водки. Какъ  
хлѣбъ ея дорогою замерзъ, положила она  
его на пузырь или головку кубика расша-  
ишь; тогда случилось, что влажностъ  
отъ шающаго хлѣба мѣдныя часпицы изъ  
металла въ себя втянула, и съ хлѣбомъ  
соединила; посреди радостныхъ разговоровъ  
съ служанкою, гнавшею водку, сѣла она  
этомъ послѣдній въ жизни ея хлѣбъ; вско-  
рѣ начала она жаловаться на жестокій  
рѣзъ въ животѣ, принуждена кричать изъ  
всѣхъ силъ. Призвали лекаря, который  
отъ женщины сей, жестокою болью внѣ се-  
бя приведенной, ничего о причинѣ ея при-  
падка дойти не могъ; наконецъ расска-  
зала дѣвка, гнавшая водку, о разогрѣваніи  
хлѣба на мѣдномъ кубикѣ; никакое лекар-  
ство не облегчило боли, и бѣдная крестъ-  
янка въ страшныхъ корчахъ окончила  
жизнь свою.

10) Когда варятъ густыя пици въ котлѣ, прики-  
пѣвшихъ къ бокамъ частицъ отскребать и съ про-  
чею пищею мѣшать не должно.

Варимая въ котлѣ густая пища мо-  
жетъ одна больше, другая меньше втя-  
нушь въ себя мѣдныхъ часпицъ, по мѣрѣ  
того, больше ли, меньше ли содержитъ  
въ себѣ соли, кислоты изъ растѣній, и  
маслового-жирнаго вещества; чѣмъ долѣ  
она въ мѣдной посудѣ варится, тѣмъ  
боль-



больше сего опасаться должно. Въ нѣко-  
торыхъ поправахъ много частицъ при-  
липаетъ къ сѣбѣ кошла, и шѣмъ боль-  
ше, когда пища увариваясь, осѣдаетъ, на  
примѣръ каша, сливной сокъ и прочее; та-  
ковыя накипи къ сѣбѣ лучше бросаешь,  
нежели даешь человѣкамъ, изъ опасенія,  
чтобъ вреда не приключишь. Главнѣй-  
ше сего должно остерегаться въ разсужде-  
нїи сливнаго соку, который очень долго  
уваривать принуждено бываетъ, и копо-  
рой къ сѣбѣ кошла налипаетъ множе-  
ственно. О ядовитомъ дѣйствїи на-  
липшаго къ сѣбѣ кошла сливнаго со-  
ку могу я, какъ самовидецъ, рассказать  
слѣдующее приключеніе:

Четверо плотныхъ и очень бодрыхъ  
молодцевъ пришли въ осеннее время въ  
одинъ домъ, гдѣ варили въ большомъ мѣ-  
дномъ въ горнѣ вмазанномъ котлѣ сли-  
вный сокъ; они показали изъ себя, что  
были великіе охотники до сливнаго соку:  
случилось же сѣ въ таковой годъ, когда  
на слывы былъ неурожай, и продавались  
оныя не дешево; при входѣ ихъ въ домъ  
сокъ былъ уже сваренъ, и посуда, къ со-  
храненію онаго опредѣленная, была уже на-  
полнена, и не осталось ничего, кромѣ при-  
кипѣвшаго къ сѣбѣ кошла соку, ко-  
торой выскребли и сложили въ немаломъ  
количествѣ въ блюдо. Поелику котелъ  
еще не остылъ, то и сокъ этотъ въ  
блюдѣ былъ еще горячъ, и отъ ласковой

Хозяйки немедленно поставленъ пришедшимъ съ ломшами хбѣба; они бѣли новину сію со вкусомъ. Одинъ изъ нихъ вскорѣ попросилъ водки, не сказавъ для чего, въ чемъ ему и не отказано; прочіе вышли вонъ съ увѣлымъ видомъ. Наконецъ не могли они скрывъ боли своей, начали стенать, и больше изъ нихъ выпившій чарку водки; ибо съ нимъ, какъ съ прочими случилось, не послабѣвало рвоты: они выдержали жестокий рѣвъ въ живое, и хотя не померли отъ того, но остались на нѣсколько лѣтъ съ небольшою слабостію внутреннихъ, чію отъ всякой густой пищи боль въ желудкѣ ощущали.

Сколько я изъ сего и другихъ произшествій замѣнилъ могъ, нахожу, что таковая мѣдными часпицами напипанная пища скорѣе и больше вредитъ, когда въ мѣдной посудѣ охолодѣетъ, нежели пока еще горячая изъ ней вынута будетъ.

11) Никакую пищу не должно содержать въ металлической посудѣ, и въ оной опять разогревать.

Хотя въ мешаллической посудѣ пищу безъ вреда варить можно, но не должно оной давать въ ней сипоять и опянь въ ней же разогревать къ будущему употребленію, дабы не выпянула она въ себя яри; удобству поступать таковымъ образомъ съ пищею должно противопоставлять безопасность здоровья.

Прошлой весны одна крестьянка въ здѣшнемъ мѣстѣ оставшій отъ Воскреснаго

снаго дня и саломъ приправленный горохъ спряшала для своего мужа, выложила оный въ мѣдную сковороду, и въ слѣдующій Понедѣльникъ въ той же сковородѣ, какъ оный сипоялъ, разогрѣвъ, подала ему въ обѣдѣ. Крестыяннинъ возвращаясь изъ пуши домой, поопоздалъ, и прѣбхалъ голоденъ; поѣлъ, и отъ жестокаго рѣзу въ кишкахъ подвергся очевидной опасности жизни: рѣзъ кончился жестокимъ запоромъ, коего все лекарство разорвать не могли; чрезъ долгое уже время больной вышелъ изъ опасности, и во все лѣто за слабостію тѣла работать не могъ.

12) Уксусу не должно содержать въ металлической посудѣ.

Неоднократно на моемъ вѣку случилось мнѣ видѣть, что уксусъ содержатъ въ чугунныхъ графинахъ, или для прочности варятъ оной въ чугунной посудѣ; легко можно помыслишь, что уксусъ больше, нежели иное вещество, можетъ распускать и втягивать въ себя марсѣальныя (железные) и купоросныя частицы, кои иногда употребляющимъ жестокіе поносы приключать могутъ.

Не должно же уксусу содержать въ глиняной, внутри помуравленной посудѣ, для того что уксусъ мешаллическія въ муравленной поливкѣ содержащіяся частицы распускать и въ себя соединять можетъ; а сіе изъ того замѣшится можно, что самой острой уксусъ, для про-



чности взваренной, поспоявъ въ муравленыхъ горшкахъ, вскорѣ солодѣшъ и кислоту свою шрапишъ. Отъ чегожъ сіе происходитъ? Втянутыя частицы муравленой обливки, кои не иное что, какъ свинцовую и мѣдную пѣну составляютъ, въ укусѣ распускаются, и вкусъ онаго перемѣняющъ; по сему должно укусѣ содержать въ простыхъ глиняныхъ горшкахъ, или въ каменныхъ долбленыхъ, или въ деревянной посудѣ.

13) *Твароженія молока для дѣланія сыровъ не должно производить въ глиняной муравленой посудѣ.*

Какъ поступашъ съ молокомъ, въ дѣланіе сыровъ назначеннымъ, представлено описанію въ *IV Части Хозяйки*; здѣсь же предостерегаю только отъ того дѣланія сыровъ, которое легко здоровью вредъ приключишъ можешъ. Оно состоитъ въ томъ, что содержащъ молоко въ глиняныхъ муравленыхъ горшкахъ, и по снятіи съ онаго смѣшаны на масло кислое молоко посредствомъ теплоты творожашъ. Согрѣшое, изъ тучныхъ и припомъ кисловатыхъ частицъ свѣтлеее молоко можешъ металлическія частицы муравленой обливки распуская, въ себя соединяшъ; современемъ это ясно открываешся; кислое молоко сколько проникаетъ въ обливку, что оная полосами отпадаетъ, и оказываются въ горшкахъ пѣжины бѣлой глины, съ которыхъ муравъ сошла, чего съ

ша-

таковымижъ горшками, въ коихъ варятъ пищу, никогда не бываетъ.

Поелику кислое молоко въ согрѣяніи своемъ столь явно оказываетъ силу свою въ распусканіи металлическихъ частицъ, то муравленные горшки должно считатьъ въ этомъ случаѣ опасными; гдѣ же не-обходимость принуждаетъ къ употребле-нію оныхъ, должно по крайней мѣрѣ пере-мѣнять ихъ почаще, пока не началось свѣданіе обливки въ опадающихъ частяхъ и обнажающейся глины.

Для лучшей удобности должно мо-локо собирая хранить въ горшкахъ или кринкахъ, пока запасено будетъ онаго довольно количество на дѣланіе сыровъ; къ сему должно избирашь простые гли-няные горшки, кои отъ сильнаго выжига-нія сами собою обмуравились; хотя ша-ковые и дороже наспоющихъ муравленныхъ, но за то держащаяся прочнѣе, потому что кислое молоко стѣнъ ихъ развѣдашь не можешь.

Не столько можно возражать противъ того, что снимаемую смѣшану собирающъ въ муравленные горшки, и содержащъ до сбиванія оной въ масло: шаковыхъ гор-шковъ въ теплому не сдвигать, и кисло-та въ смѣшанъ содержишся въ меньшей степени; но для безопасности кажется быть лучше и для смѣшаны употреблять помянутые глиняные горшки; прочностъ же ихъ замѣнишь дорогую цѣну.

Еще по множайшимъ основаніямъ опсовѣщываю квашеніе молока въ посудѣ мѣдной.

Гдѣ великой сборъ молока, тамъ шварожашъ оное въ большихъ въ горнѣ вмазанныхъ кошлахъ посредствомъ подливанія горячей воды. Это производство не содѣйствуетъ въ сырахъ ко вреду здоровья; но ежели кислое молоко постойшъ въ коплѣ, пока стварожишся, день другой, а особливо въ ожиданіи, пока полной кошелъ молока набранъ будетъ, дѣйствіе сіе предосудительное и относящееся ко вредности сыровъ.

Даже съ самымъ лучшимъ пригопленіемъ молока на дѣланіе сыровъ можно учинишъ погрѣшность, когда останеся равнодушну въ выборѣ формъ, въ коихъ выдѣлываютъ сыры; ибо формы сіи бывають деревянныя и мешаллическія. Мешаллическія формы дѣлають мѣдныя, или изъ луженой жести; мѣдныя для дѣланія большихъ сыровъ явнымъ образомъ не годны, потому что сыръ покрываютъ и напитываютъ мѣдною ржавчиною, или ярью. Хотя и можно сказать, что въ мѣдныхъ формахъ дѣлаемые сыры только въ наружной коркѣ могутъ имѣть ярь, а при томъ и безъ вреда, для того что по высушеніи сыровъ корку сію не ѣдятъ, но срѣзавъ, бросають: однакожъ не взирая на это, внутренность сыра не можетъ оставашься неподозрительною; **можно**



жно въ доводъ сему принять слѣдующее аналогическое (подобное или сходное) доказательство.

Когда шваргомъ формы довольно будутъ набины, поверхность сыровъ усыпается солью; ибо впрочемъ много бы исходило соли, когда бы шварогъ, съ сыворошкою находящейся, просаливать; избѣгая же ненужнаго и нехозяйственнаго расхода, усыпають по вышеписанному солью только поверхность сыровъ. Сію соль находящаяся еще въ сырѣ влажность мало помалу втягиваетъ, и весь сыръ, сколько бы оной великъ и толстъ ни былъ, насыщаетъ всюду солеными частицами; но не равнымъ ли образомъ могутъ подѣйствовашь и мѣдныя частицы, въ стѣнахъ формы къ сыру прикасающіяся, когда сырную грудку еще горячую въ форму набивають? Не можетъ ли содержащаяся еще въ сырѣ шеплоша, и сверхъ того нѣсколько дней въ формѣ остающаяся, дабы сбѣлась, металлическихъ частицъ опдѣлить и въ сырѣ втянуть?

Еще того хуже будетъ, когда съ малымъ сборомъ шварогу употребляютъ большую мѣдную форму, или употребляютъ мѣдныя цѣдилки для спеканія сыворошки, а потомъ эшотъ шварогъ передѣлывашь въ маленькіе сыры; въ эшотъ случаѣ весь шварогъ, къ стѣнамъ металла прилежавшій, во время сжиманія руками и округливанія будетъ всюду перемѣшанъ. Мѣд-

ныхъ формъ и цѣдилокъ огнюдѣ употреб-  
лять не должно; а какъ оныя въ рассу-  
жденіи прочноши и всегда остающейся  
въ нихъ цѣны, въ Хозяйствѣ очень поле-  
зны, то по крайней мѣрѣ луженіемъ над-  
лежитъ оныя приводить въ безвредность.  
А какъ о мѣдной и муравленой посудѣ  
говорено будетъ подробнѣе при описаніи  
дѣшеческихъ правилъ, до поварни господ-  
ской относящихся, во *второмъ Отдѣленіи*  
*сей Части*: можно шамъ чишашъ о упо-  
требленіи луженой посуды.

Майское коровье масло весною, также  
травное осенью собираемое, сберегаютъ къ  
будущимъ временамъ года; это произво-  
дятъ большею часію въ глиняной мура-  
вленной посудѣ. Для служняго стола сіе  
еще извинено быть можетъ, потому что  
слуги на толстой ломоть хлѣба очень  
тонкій слойкъ масла намазывая, ѣдятъ;  
количесиво хлѣба можетъ таковое ма-  
сло учинить безвреднымъ, хотя впрочемъ  
безопаснѣе было бы масло въ прокъ со-  
держашъ въ простыхъ глиняныхъ гор-  
шкахъ, или въ деревянныхъ масленицахъ:  
однако таковое сбереженіе нужно только  
для господскаго стола собираемому маслу,  
ибо на ономъ съ небольшимъ количе-  
ствомъ хлѣба ѣдятъ масла много, или  
употребляютъ оное въ приправу разнаго  
кушанья.

## Г Л А В А X.

*Вопросы о различныхъ родахъ пищи для стола служняго.*

Поелику какъ въ добрыхъ земляхъ, такъ средственнаго изобилія, роды пищъ не могутъ быть всюду равны: пошому новоначинающей Хозяйкѣ должно щадительно спараться свойственное мѣсту въ точности узнать, дабы въ готовленіи пищи поступить ни слишкомъ, ни съ недоспащкомъ. Слѣдующіе вопросы должны служить къ тому, чтобъ Хозяйка избѣ опѣшовъ на оныя могла прѣискивать, и обычаямъ мѣста исправно соображаться.

*А. Утреннія пищи.*

Какія похлебки обыкновеннѣе въ простыя дни недѣли?

Похлебки, равно какъ всѣ другіе роды пищъ, не всѣ въ одинакомъ состоятѣ уваженіи; копорыя же избъ нихъ здѣсь уважаются, и копорыя меньше уважаются?

Нѣтъ ли въ каждомъ мѣстѣ для каждаго дня въ недѣлѣ опредѣленныхъ похлебокъ, или оныя могутъ быть перемѣняемы?

Какая послѣ похлебки прикуска въ обыкновеніи, одно ли коровье масло, или одинъ сыръ безъ масла, или то и другое вмѣстѣ?

Въ подаваніи прикуски въ завтракъ послѣ похлебки не взираютъ ли на различные времена года?

Не



Не переменяется ли подаваніе прикуски со временами года : какъ поступающъ съ оною со дня *Благовѣщенія* до *Иванова* дни, съ *Иванова* дни до *Покрова*, а отъ *Покрова* до *Рождества* и *Благовѣщенія*?

Не въ обычаѣ ли вмѣсто коровьяго масла подавашъ *свиное сало* или *льняное масло* : сколько продолжается это въ году, и нѣтъ ли исключительныхъ временъ и работъ, въ которыхъ сало оснавляютъ?

Въ копоромъ мѣстѣ употребляютъ намазной сыръ, твердой ли шо, или мягкой, или оба вмѣстѣ?

Въ опредѣленное ли время подаютъ эпощъ намазной сыръ, или зависитъ сіе отъ воли Хозяйки безъ различія, когда заблаго разсудитъ?

Нѣтъ ли въ обычаѣ подавашъ соки, сливной, бузинной и яблочной вмѣсто прикуски?

Какъ, по сказанному въ седьмой главѣ о пирогахъ, оныя въ разныхъ мѣстахъ вмѣсто коровьяго масла и сыру на столъ подаютъ : шо не введено ли здѣсь сіе обыкновеніе?

Б. Утреннія пищи въ Воскресные, праздничные и жатвенные дни.

Въ завтракъ по Воскреснымъ днямъ похлебку ли, или вмѣсто оной чарку вина давашъ въ обыкновеніи?

Ко-

Когда въ обыкновеніи давашь вино: какая припомѣ закуска, и всегда ли она, по Воскреснымъ днямъ одинакова?

Естьли же по Воскресеньямъ не вино, но похлебку давашь въ обыкновеніи: какая она, и не перемѣняющъ ли оной?

Въ праздники похлебку ли же подаютъ, или вмѣсто оной также вино?

Что получающъ служители на Рождество поштру къ закуску вина, сѣтныя ли лепешки, или пшеничныя, или шакъ называемые Рождественскіе пироги?

Какъ поступаютъ въ этомъ въ Новой годъ?

Въ изобильныхъ мѣсахъ на Свѣтлое Воскресеніе и въ Духовъ день употребляютъ разные пироги и лепешки: какого оныя рода? довольно ли одного рода, или надобно двухъ разныхъ родовъ пироговъ въ завтракъ подавать?

Естьли подаютъ двухъ разныхъ родовъ пироги: какіе они, и продолжаютъ ли сіе на другой и третій день Святой и Семицкой недѣли, или съ перемѣною?

Въ жатву довольно ли одного завтрака, или долженъ оный быть дважды въ различные часы?

Когда завтракающъ дважды: въ чемъ состоитъ первый завтракъ въ домѣ, въ чепыре или пшѣ часовъ съ полуночи?

Носятъ ли второй завтракъ жнецамъ въ поле, (ибо о жнецахъ только здѣсь  
во-

вопросъ предлежитъ), на примѣрѣ часовъ въ семь, и въ чемъ оный состоитъ?

Поелику въ нѣкоторыхъ мѣстахъ вообще пища въ жатвенную пору отъ сѣнокосной различна: въ чемъ это различіе, и въ обыкновеніи ли здѣсь?

Даютъ ли косцамъ въ сѣнокосъ вино?

Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ косцы получаютъ въ завтракъ пироги: употребительно ли здѣсь это? и естли въ обычаѣ; какого рода пироги, опарные ли ситные, или изъ простой пшеничной муки?

АА. Обѣденная пища въ будни.

Какія потравы обыкновеннѣе въ простые дни въ недѣлѣ?

Которыя изъ обыкновеннѣйшихъ потравъ или густыхъ пищъ считаются лучшими, или пріятнѣе служителямъ?

Понеже есть блюда уважаемыя, которыя же не уважаются, и потому за худшія въ этомъ мѣстѣ считаются?

Не потому ли нѣкоторыя блюда не уважаются, что пріуготовленіе оныхъ единообразное?

Естли блюдо было всегда одинакимъ образомъ пріуготовляемо: не можно ли оное переменною пріуготовленія, но безъ дорогихъ приправъ, привести въ уваженіе?

Когда густыя пищи донинѣ не единообразно были пріуготовляемы: какимъ образомъ это происходило?

Не зависитъ ли отъ воли Хозяйки, когда не во всякій день въ недѣлѣ готовить  
вѣшѣ



вѣтъ мясо, предпочесть одинъ день другому, избравъ любой къ тому?

Учреждаются ли гошвленіемъ мяса въ нѣкоторые дни по тяжести работъ?

Какого рода мясо употребительнѣе въ тѣхъ или иныхъ обстоятельствехъ времени и работъ, свѣжее ли, соленое, или копченое?

Когда по обычаю мѣста ежедневно должно гошвить мясо: какое мясо больше состоитъ въ уваженіи, говядина ли, свинина, или баранина?

Естьли одного рода мясо меньше уважается, можетъ быть пошому, что роды мяса не часто перемѣняютъ, или гошвятъ оныя единообразно: не можно ли оное привести въ уваженіе перемѣною, или разнообразнымъ прѣгошвленіемъ?

Копченую ветчину вареную ли, или жареную, или сырую наравнѣ уважаютъ съ другими мясами?

Когда и яшница можетъ заступать мѣсто мяса: какая въ эшомъ мѣстѣ въ обыкновеніи, простая ли, или должно оную жарить съ колбасою, или ветчиною, широкими полосами наръзанною?

Естьли въ каждый день въ недѣлѣ гошвятъ мясо: какія *потравы* подають на столъ прежде, или вмѣстѣ съ мясомъ?

Когда сельди, треска и всякія домашнія рыбы заступаютъ въ обѣдѣ мѣсто мяса: какая пошрава подается прежде, или вмѣстѣ съ рыбою?

Раз-

Различнаго рода калбасы не счита-  
ются ли наравнѣ съ мясомъ?

Въ какомъ уваженіи состоятъ разли-  
чнаго рода калбасы у просполоудиновъ?

Когда одинъ родъ калбасъ уважается  
больше, нежели другой: что причиною  
того, первое ли оныхъ прѣупотребленіе,  
или неисправное копченіе, сообщающее  
онимъ дровяной вкусъ, или то, что сѣ  
долго залежались, или незнаніе освѣжить  
оня переваркою вновь?

Естьли cadaго дни готвятъ мясо,  
какъ поступающъ въ разсужденіи при-  
куски?

Послѣ мяса подающъ ли одинъ томо  
сыръ, или масло коровье, или то и  
другое вмѣстѣ?

Какая бываетъ прикуска, когда по-  
даны будутъ на столъ рыба, калбаса и  
лишница?

Когда въ обѣдъ подающъ на столъ  
сыръ, которой бываетъ инакъ называемой  
ручной, круглой, четвероспоровой и  
оспроверьхой: сколько сыровъ потребно  
по числу человекъ, естьли не ставящъ  
притомъ масла?

Когда сыры сѣи бываютъ спарые, сре-  
дніе и самыя свѣжіе, все ли равно, копо-  
раго бы разбору ни подать?

Естьли между спарымъ и свѣжимъ  
сыромъ полагающъ различіе, учреждающа  
ли въ этомъ по различію временъ годо-  
выхъ, или работъ?

Въ

Въ случаѣ, когда въ обыкновеніи подавать намазной сырѣ, во всякое ли время года, или только въ нѣкоторыя времена оной подавать можно?

Когда подаютъ свиное сало, или льняное масло вмѣсто коровьяго, во всѣ ли дни и времена въ году это производится, или только въ такое-то и такое время?

Нѣтъ ли обыкновенія подавать соки сливной, бузиной и яблочной?

Не можетъ ли нѣкотораго рода пирожное заступать мѣсто прикуски?

ББ. Пища обѣденная въ Воскресные, праздничные и жатвенные дни.

По Воскреснымъ днямъ введенъ ли въ обыкновеніе нѣкоторой родъ густыхъ пищъ, на примѣръ, горохъ съ мясомъ въ обѣдѣ?

Когда зависитъ ошъ воли Хозяйки въ Воскресный день опредѣлять похлебку, густую пищу и родъ мяса, какіе роды оныхъ обыкновеніе и упоишибельнѣе?

Не подаютъ ли иногда въ Воскресный день жаренаго?

Естьли жареное не всегда подаютъ, но зависитъ сіе ошъ воли Хозяйки: распоряжается ли то по годовому времени?

По сему жарятъ ли весною нѣсколько разъ молодыхъ голубей, лѣтомъ цыплятъ, осенью жирныхъ гусей, или утокъ, а зимою часть телятины?



Поелику жаренаго одного въ обѣдѣ къ насыщенію недоспашочно, какую предѣ онымъ, или послѣ подають поправу?

*Масло ли коровье* подають въ Воскресной день, или вмѣсто онаго свиное сало?

Когда въ Воскресенье за обѣдомъ подаютъ *пиво*, какъ введено, по сколько мѣрою на человѣка, по бушылкѣ ли, больше ли, или меньше?

Каждому ли человѣку поставляется особливая посудина, или всѣ вмѣстѣ слуги и дѣвки пьютъ изъ одной кружки или енды?

Въ изобильныхъ мѣстахъ въ праздничные дни всегда гостятъ на службѣ столъ жареное: какого рода жареное въ которой праздникъ обыкновеннѣе?

Есть при главныхъ праздникахъ: *Рождество, Свѣтлое Воскресенье и Духовъ день*, въ первый ли только день подаютъ жареное, или и въ послѣдующіе дни празднуемыхъ тогда недѣль?

Какое ставятъ на столъ горячее предѣ жаренымъ?

Кромѣ похлебки и поправы не бываетъ ли при жареномъ еще инаго мяснаго блюда?

Въ мѣстахъ, гдѣ есть виноградники, нѣтъ ли обыкновенія въ праздничные дни посылать на службѣ столъ по нѣсколь-  
*ку вина?*

Какого рода *пирог*, кои послѣ жаренаго, или вообще во всякій праздникъ заключеніе обѣда составляющъ?

Довольно ли подашь одного рода *пирог*, или нѣсколько разныхъ, и какого рода именно?

Какъ въ мѣстахъ, изобилующихъ пшеницею, на *Святой* и *Семицкой недѣлѣ* вмѣсто ржаного хлѣба кладущъ на столъ пшеничной хлѣбъ: нѣтъ ли обычая сего и здѣсь?

Естьли *жнецамъ* во время жатвы опредѣляется жареное, какого рода оно обыкновеннѣе?

Не въ обычаѣ ли жарить *голубей* и *куръ*, и не считаются ли оныя наравнѣ съ жаренымъ *чепвероногихъ* *скотовъ*, или не предпочитаютъ ли?

Въ случаѣ, когда помянутое жареное наравнѣ считається, не равно ли также считається съ онымъ *кислое жареное изъ говядины*, или *копченой ветчины*?

Какія *похлебки*, *потравы* и *мясныя блюда* употребительнѣе въ мясные дни при жареномъ?

Какъ *гошоваѣ* *голубей*, *куръ*, *телятину* и иное *свѣжее мясо*, и какъ *копченое*, или *солонину*, или *ветчину*?

Каковыя изъ *жашвенныхъ* дней въ разсужденіи рода пищи *пирожесивеннѣе*, *первыя*, или *послѣдніе*?

Какое время жатвы по обычаю мѣста требуетъ лучшаго рода пищи, во

время ли сниманія пшеницы, ржи, или ячменю?

Въ первый ли шокмо день въ началѣ пшеничной жатвы готовятъ жареное, или продолжается это и въ послѣдующіе дни?

Не кормятъ ли жнецовъ во ржаную и ячменную жатву на прежнемъ положеніи, или естъ какой убавокъ и перемѣна въ пищу?

Косцовъ во время сѣнокоса не похуже ли кормятъ, нежели косцовъ и жнецовъ въ жатву хлѣба?

Какую пищу готовятъ косцамъ во время сѣнокоса?

Косцамъ въ сѣнокосъ въ первый ли шокмо день готовятъ жареное, а потомъ не готовятъ, или вообще не опредѣляютъ никогда онаго?

Естьли косцамъ опредѣляются пироги, какого оные рода?

Получаютъ ли косцы только однажды пироги, а послѣ нѣтъ?

Когда во время жатвы всегда даютъ работникамъ пироги, всегда ли оные должны быть одинаковы, или съ перемѣною, иногда хорошіе, иногда худые?

Даютъ ли жнецамъ въ ихъ двукратномъ завтракѣ пироги, и можно ли оные того же рода подавать и въ обѣдъ на столѣ?

Должно ли жнецамъ всегда подавать въ обѣдъ масло коровье въ прикуску?

По



По скольку пива отпускается онымъ въ поле и къ сѣнолу, опредѣленная ли тому мѣра, или неопредѣленная?

Въ одну ли жатвенную пору, на примѣръ только въ пшеничную и ржаную даётся имъ пиво, въ прочую же и въ сѣнокосъ только *полпиво*?

Нѣтъ ли обыкновенія жнецамъ и косцамъ въ нѣкоторыя дни, или всѣдневно подносить вина?

Ошъ воли ли Хозяйкиной зависить опредѣленіе чарки, или мѣра сія обыкновеніемъ установленная?

Что готовятъ жнецамъ къ ужину?

Естьли даютъ имъ въ *подвечерокъ пироги*, какого оные рода?

Въ чемъ состоятъ *прикуска подвечерка*?

Когда масло и сыръ подаютъ вмѣстѣ, какого рода сыръ бытъ долженъ, самый ли старый, или не очень старый?

Отпускаютъ ли жнецамъ *подвечерокъ* ихъ въ кошелъ каждаго, тогда какъ послѣ обѣда пойдутъ они въ поле, отдавая въ руки каждому, или высылаютъ оной подобно второму завтраку къ нимъ въ поле?

Поелику *грабельщиковъ и свозителей хлѣба* во многихъ мѣстахъ кормятъ хуже жнецовъ: шакое ли же обыкновеніе въ этомъ и здѣсь?

Когда это такъ, то которыя *густыя и мясныя пища* употребительнѣе для грабельщиковъ и свозителей?

Какую подаютъ имъ прикуску въ обѣдѣ?

Понеже грабельщики *подвечерокъ* свой въ полѣ сѣять должны: въ чемъ оный состоишъ, и каковой родъ пироговъ бываетъ при томъ; хотя не всегда, а временно?

Когда свозителямъ хлѣба и въ здѣшнемъ мѣстѣ есть обыкновеніе давать *подвечерокъ*: не состоишъ ли оной въ пивной пюрѣ, или не даютъ ли имъ при томъ *пироговъ*, или *хлѣба* и *прикуски*, или что и другое?

Нѣшъ ли обыкновенія при свозкѣ сѣна давать работникамъ хлѣба, масломъ намазаннаго, или по куску пирога въ руки, кои сѣваютъ они споявъ?

Когда по окончаніи жатвы людямъ даютъ такъ называемый *жатвенный пиръ*, какого рода тогда готовятъ *густыя* и *мясныя пищи*, и *жареное*?

Подаютъ ли имъ въ этотъ пиръ *пиво* и *горячее вино*, или вмѣсто послѣдняго *виноградное*, гдѣ оно есть домашнее, и каковою мѣрою?

Когда жнецы приносятъ господину такъ называемой *жатвенной вѣнокъ* (\*): какое обыкновеніе давать за оной, деньги ли, пиво ли, или небольшое угощеніе?

Ко-

---

(\*) Окончавъ жатву, жнецы свиваютъ вѣнокъ изъ колосовъ, и съ пѣніемъ и музыкою деревенскою подносятъ оный господину; за это получаютъ они подарокъ или угощеніе.

Когда въ эшомъ случаѣ дѣлають угощеніе, въ чемъ состоятъ ѣствы и пойло?

Въ мѣсцахъ, гдѣ много сѣютъ льну и коноплей, есть обыкновеніе созывать сосѣдей на помощь къ выбиранію и вытрепыванію льну и пеньки, за что дають онымъ обѣдъ и ужинъ: въ чемъ состоишь это угощеніе, и какія обыкновеннѣе главныя пищи въ ономъ?

Когда выминають и шреплютъ ленъ и пеньку, составляетъ это труднѣйшую работу, и установлено число сноповъ, по скольку каждому вымять и вытрепать должно; почему работники за трудъ осенью въ два часа съ полуночи и упражняются въ работѣ до ночи. Приличность потому ввела въ обычай въ эшой работѣ упражняющихся кормить лучше обыкновеннаго; при семъ происходишь вопросъ: въ чемъ состоишь тогда завтракъ, обѣдъ, подвечерокъ и ужинъ?

Какую прикуску получаютъ шрепачи, масло ли коровье, или соки плодовъ, какъ-то сливной, бузинной и яблочной, или можетъ быть намазной сыръ?

Какія гусныя пищи для шрепачей готовятъ?

Получаютъ ли они ежедневно въ обѣдъ, или только въ нѣкоторые дни въ недѣлѣ мясную пищу?

Не даютъ ли подъ конецъ таковымъ шрепачамъ лучшаго обѣда, и что къ оному надлежитъ?



При стрижении съ овецъ волны не введено ли въ обычай спригущимъ давать обѣдъ, и къ оному какія бывающъ *потравы, мясныя пици и прикуска?*

Когда Хозяинъ довольствуется дровами изъ своихъ дачъ, и по обыкновенію заготавливаетъ оныя зимою: какую тогда *дровосѣкамъ* дающъ пищу и пойло?

Если *дровосѣки* за отдаленіемъ лѣса обѣдъ берутъ въ лѣсѣ съ собою: какого рода дающъ мясо, соленое ли, копченое ли, или какія калбасы?

Когда же *дровосѣки* въ лѣсу днемъ довольствуются холодною и сухою пищею, ужинать же приходящъ домой: какое по обычаю мѣста подающъ имъ тогда горячее, мясное, и какое пойло?

*Засѣвальщику* или старостѣ надъ рабочниками во время сѣву не дающъ ли лучшей пици и пойла предъ обыкновеннымъ, и въ чемъ оныя состоятъ?

Въ которомъ мѣстѣ вообще употребленъ *подвечерокъ*, во всѣ ли времена года, или только въ долгіе дни, также при возкѣ навоза оной дающъ? и какъ состоятъ оной въ сухой пицѣ, которую сѣдающъ споявъ, то въ чемъ она состоятъ должна?

ААА. Всенная пища въ будни.

Какія *похлебки*, или *холодное* обыкновеннѣе въ ужинъ?

Изъ

Изъ похлебокъ и холодныхъ блюдъ не уважаются ли нѣкоторыя больше другихъ?

Естьли нѣкоторыя состоятъ въ меньшемъ уваженіи, не происходятъ ли это оныя всегдашняго единообразія въ подаваніи и приготоуовленіи таковыхъ пищъ?

Не можно ли пошому перемѣною или инообразнымъ приготоуовленіемъ тѣ пищи привесши въ лучшее уваженіе?

Въ *прикуску* за ужиномъ подаютъ масло ли коровье, или сыръ, или то и другое вмѣстѣ?

Поелику подаваніе прикуски по временамъ года можетъ и должно быть съ перемѣною: какъ въ этомъ поступаютъ, и въ какое время по сколъку?

Въ обыкновеніи ли состоятъ намазной сыръ, льняное масло, свиное сало, сливной, бузиной и яблочной сокъ, и относящся ли оныя къ нѣкоторымъ временамъ года и работамъ?

Когда по обычаю мѣспа въ которой день мяса не готовлено, подаютъ ли въ тоиъ день *масло и сыръ вмѣстѣ*, или довольно подать что нибудь изъ оныхъ, и которое именно?

Не могутъ ли въ нѣкоторыхъ вечернихъ столахъ какіе нибудь *пирог* замѣнять мѣсто прикуски?

И естьли то возможно, какого рода пироги быть должны, и нѣтъ ли еще не-

знакомыхъ, но не дорого спящихъ родовъ оныхъ?

БББ. *Всечерняя пища въ Воскресные праздничные и жатвенные дни.*

Не подаютъ ли по Воскреснымъ днямъ къ ужину пивнаго холоднаго?

Естьли нѣтъ, то какую похлебку или густую пищу подавать?

Прикуска въ Воскресные ужины состоитъ ли только въ коровьемъ маслѣ, или свиномъ салѣ, или должно и сыръ присовокуплять къ тому?

*Въ Рождество и Новой годъ нѣтъ ли обыкновенія подавать пивное холодное, или такъ называемыя черную и желтую кислицу, или остатки жаренаго или мясной пищи отъ обѣда?*

Не подаютъ ли въ праздничные вечера какого нибудь рода пироговъ?

Не состоитъ ли прикуска въ сѣи праздничные вечера въ коровьемъ маслѣ, или гусиномъ салѣ?

*Что на Святой недѣлѣ готовятъ къ ужину?*

Когда есть употребленіе подавать къ оному яйца, вгустое варенныя, остатки отъ обѣда, или пивное холодное, то какіе припомъ подаютъ пироги или лепешки?

Естьли пироги подаются разнаго рода, то какіе именно?

Во всѣ ли ужины на Святой недѣлѣ одинакое подаютъ кушанье, или первый ве-



вечеръ Свѣшлаго Воскресенья имѣетъ пресимущество?

Что готовятъ къ ужину въ Духовъ день?

Когда въ обыкновеніи подавать яйца и салатъ, остатки отъ обѣда, или пивное холодное: какое при томъ подають пирожное?

Довольно ли одного рода пироговъ, или должны онѣмъ быть нѣсколькихъ родовъ?

Первый вечеръ Семицкой недѣли имѣетъ ли предъ послѣдующими опшмѣну?

Въ прочіе праздники по праздничному ли готовятъ съ опшмѣною кушанье, или только какъ въ Воскресные дни?

Какая вечерняя пища готовилась жнецамъ въ жатву?

Иная ли она въ жатву, нежели въ сѣнокосъ?

Какія похлебки и густыя пищи бывають въ ужинѣ во время жатвы, когда мяса по обычаю мѣша къ оному не подаютъ?

Какія похлебки и густыя пищи бывають въ сѣнокосъ?

Даютъ ли за ужиномъ въ жатву жнецакъ пиво, и по благоусмотренію ли, или опредѣленную мѣроу?

Какого рода бываетъ прикуска жнецамъ въ жатву?

Таковая ли же прикуска подаваема бываетъ въ сѣнокосъ?

Кл.

Какія похлебки, холодныя пици и потравы получающъ свозители хлѣба и грабельщики?

Какую дающъ прикуску симъ свозителямъ и грабельщикамъ?

Какое ~~пойло~~ дающъ въ здѣшнемъ мѣстѣ свозителямъ и грабельщикамъ какъ въ сѣнокосѣ, такъ и жайву, пиво ли то, или полпиво, или квасъ?

Въ жаркіе дни кромѣ показанныхъ работъ въ другое время не дающъ ли служителямъ холодныхъ пищъ молочныхъ, и какія именно?

---

## Г Л А В А XI.

*Распоряженіе временныхъ и прочныхъ пищъ.*

Съ ненавычными Хозяйками случается большею часью, что онѣ не могутъ по надлежащему распоряжать выборомъ временныхъ и въ прокъ запасаемыхъ припасовъ, а чрезъ то запасы ихъ сѣбѣшныя приходятъ въ разстройку, и тѣмъ сами себѣ вредъ приключать могутъ; отъ сего происходитъ, что у нихъ запасенное въ прокъ давно уже изошло въ то время, какъ другія запасы эшотъ только что начинаютъ съ особливимъ сбереганіемъ тѣхъ припасовъ, кои долѣ лежать могутъ. Когда же прочныхъ запасовъ въ домѣ больше нѣтъ, неискусная Хозяйка при-

принуждена бываетъ съ грустью заботиться о завпрешнемъ упрѣ; между шѣмъ какъ навичная Хозяйка слѣдующаго дни ожидаетъ съ радостію, и на сбереженный свой запасъ полагаться можетъ.

*Временныя пищи* называются шѣ, которыя иногда коропкое, иногда долгое время въ печеніи года имѣть можно, и шраченіемъ оныхъ не медлишь, но чаще на столъ подавать должно; салатъ на примѣръ временная пища, которую только въ однихъ мѣсяцахъ имѣть можно. Если Хозяйка не воспользуется временемъ, когда салатъ употребить, приключитъ себѣ убытокъ; ибо принуждена будетъ приняться преждевременно за прочныя пищи, и запасъ оныхъ убавитъ тогда, когда бы не надлежало: напрошивъ на слѣдствія взирающая Хозяйка будетъ салатъ подавать ежедневно, потому что служители оной въ жаркіе дни ѣдятъ охотно, и онымъ не скучаютъ; почему знаетъ она этой временной пищи учинить надлежащее употребленіе, а шѣмъ Хозяйственно сберегаетъ прочій свой запасъ. Равное обстоятельство со всѣми поваренными расшѣніями, кои не могутъ быть прочны на цѣлой годъ; слѣдственно должно ѣсть оныя въ ихъ пору, а прочныя вещи, каковы на примѣръ горохъ, бобы, крупы и тому подобное сберегать. Съ мясными пищами таковое же содержаніе, ибо однѣ въ прочности другимъ уступаютъ; на

при-



примѣръ копченыхъ боковины изъ всѣхъ мясныхъ частей прочіе: какой же безпорядокъ произойдетъ въ домѣ, когда оныя поѣсть еще въ началѣ весны! что будетъ тогда дѣлать? Принуждено будетъ покупать вещичное сало изъ лавокъ въ городахъ, или вмѣсто онаго свѣжее мясо, и конечно не за дешевую цѣну.

Почему старыя и знамениыя Хозяйки имѣютъ обыкновеніе, случаясь у родственницъ своихъ, молодыхъ Хозяекъ, осматривать ихъ кладовыя, дабы по находящимся въ нихъ запасамъ заключить, имѣютъ ли онѣ по настоящему обходиться съ ихъ временными и прочными пищамя. Счастливы послѣднія, когда заслужатъ отъ первыхъ похвалу, или когда услышавъ благоразумныя укоризны, помысливъ о исправленіи своемъ.

*Доримена* очень рано временно лишилась своихъ родителей, и подпала въ опеку одного сельскаго Хозяина, которой, взявъ ее въ домъ свой, опредѣлилъ ей очень хорошее воспитаніе. Хозяйка дому имѣла всѣ способности къ образованію молодой женщины доброю домостроительницею; учительница имѣла въ *Дорименѣ* очень понятную ученицу, которая не довольствовалась узнать одно шокмо механическое домоводство и подражать оному, но главное ея ученіе состояло въ томъ, чтобы испытать основанія всѣхъ домашнихъ дѣйствій, и обдумать оныя систематически.

машинически. Съ посредственнымъ своимъ имѣніемъ вскорѣ она прославилась, и иска-на была въ супружеснво однимъ деревенскимъ Дворяниномъ, который добродѣтель и искусство въ Хозяйствованіи предпочиталъ наличнымъ деньгамъ; было ей съ небольшимъ двадцать лѣтъ, когда она съ согласія своего опекуна учинилась его супругою и Хозяйкою. По двухъ лѣтахъ сожитія ея съ помянутымъ Дворяниномъ посѣщена она была своею пешкою и еще нѣсколькими пріятелями; за столомъ получила *Доримена* отъ гостей своихъ похвалу, что учрежденія въ ея домѣ явно свидѣтельствуютъ вкусъ и порядокъ, какovýchъ отъ сполько молодой Хозяйки едва ожидать можно; она была довольно скромна воспользоваться сею похвалою, и присвоила все въ глаза бросающееся распоряженіямъ бывшей ея воспитательницы. Тетка прервала этотъ разговоръ, сказавъ, что она осмопритъ еще запасной чуланъ, и когда найдетъ въ ономъ устройство и порядокъ, тогда похвала всего общеснва можетъ сочтена быть доспойно заслуженною. Замѣтили тотчасъ, что молодая *Доримена* осмотру сего не опасается; ибо она пригласила всѣхъ гостей обще съ пешкою своею удостоить осмотровъ ея поварню, погребъ и запасные чуланы. Вставъ изъ за-стола, немедленно пошла и воперьвыхъ въ поварню; шумъ обитала чистота, увеселившая глаза знатоковъ;

они

они чаяли бытъ переселенными въ лучшую изъ Голландскихъ поваренъ, кои за опрятнѣйшія въ свѣтѣ счисляются; въ запасномъ чуланѣ и погребѣ нашли то же; попомъ посѣщипели введены во второе жилье дому, гдѣ находилась запасная кладовая. Жатва въ это время уже кончилась, и молодая Хозяйка каждаго рода прсчныхъ запасовъ имѣла еще столько, что исходъ оныхъ въ надлежащую пору могъ бытъ наполненъ новымъ запасомъ; шутъ способность Хозяйки искусно обходиться съ временными и прочными пищамя рѣшительно была выхвалена; но шетка была всѣхъ проницательнѣе, и сказала, что она согласна была бы съ словами всѣхъ, когда бы не удерживала ее одна еще недосматривающая снать. Всѣ гости хотѣли уже итти далѣе; но оспановлены сими неожиданными словами, и просили важную шетку показать имъ неусмотренныя ими погрѣшности въ Хозяйствѣ. Это произошло слѣдующимъ образомъ: она приказала открыть длинной къ стѣнѣ стоящій запасный ящикъ, имѣющій перегородки, и спросила у гостей, всѣ ли находящіяся въ немъ запасы въ устройствѣ? Осматривали одну отгородку за другою, и наконецъ нашли содержащую сушеные овощи почти исчерпанною, и едва только съ закрытымъ дномъ. *Доримена* вопрошена была, наполнила ли она перегородки въ прошедшую осень сухими овощами?

Не



Не шокмо онѢ, но еще бочка наполнена была, опвѣчала она. — Когда же эшотѢ овощѢ большею частью испраченѢ? — Еще прошлой осени и зимою. — Когда осталось сполько овоща, сколько мы шеперь ѡдимѢ? — Около Троицына дни. — За чемѢ же издержали вы сполько сушеныхѢ овощей? — ВѢ нашемѢ домѢ какѢ за нашимѢ споломѢ, такѢ и служнимѢ, охотно ѢдяшѢ пригошовленіе изѢ сухихѢ овощей, и я уповала вѢ нынѢшнемѢ году ящички мои опяшѢ наполнишѢ, однакожѢ гусеницы надежду мою обманули, не оставивѢ на деревьяхѢ ни лисшка. — РазвѢ не случалось вамѢ видѢть еще у вашего опекуна, что вѢ нѢкоторые годы собираютѢ овощей много, вѢ другіе мало, или совсѢмѢ ничего? — ТупѢ *Доримена* бѢжала кѢ своей шешкѢ поцѢловашѢ ея руку и сказашѢ, что она вѢ погрѢшности этой себя уже укоряла, но ушѢшалась шѢмѢ, что можешѢ гдѢ нибудь овощей купитѢ. Тешка однако опвѣчала ей: когда вѢ домѢ доидешѢ до покупки, то и до подрыва; покупной сухой овощѢ рѢдко бываетѢ таковѢ хорошѢ, какѢ дома пригошовленный; иногда бываетѢ оной пересушенѢ, иногда недосушенѢ; иногда разборѢ онаго сдѢланѢ не по надлежащему. Сушеный овощѢ надлежитѢ вѢ число прочныхѢ пищѢ, кои нѢсколько лѢшѢ лежатѢ могутѢ; когда вы меня посѢтите, найдете у меня еще двухлѢшній запасѢ овощей, сушеныхѢ же сли-

Часть VII. ОтдѢл. 1. Т вы

вы есть у меня даже шрехлѣшнїя; ибо за три года были на сливы столько хорошїя лѣто и осень, чѣмъ онѣ вышли не токмо крупнѣе, но и слаще, нежели въ другїе годы.

*Луцинда* была изъ четырехъ дочерей въ отеческомъ домѣ по рожденію вѣпорая, и вышла въ супружество за деревенскаго жителя; здравствующіе еще родители ея наградили ее весьма богатымъ приданымъ, и можешь быть супругъ ея сватаясь, взиралъ больше на деньги, нежели на Хозяйственное знаніе. Супруга его, какъ видно, давно уже на оныя положила; ибо не старалась никогда учиниться доброю Хозяйкою; она любила наряды и бесѣды, и не составляла мужу своему помощницы, какъ должно быть соразмѣрно благосостоянію дома. Супругъ почти одинъ упалъ подъ всемъ бременемъ Хозяйства; ибо кромѣ дѣлъ, до Хозяина надлежащихъ, принужденъ былъ имѣть въ присмотрѣ своемъ поварню и погребъ; онъ былъ довольно шерпѣливъ въ этомъ случаѣ, не имѣлъ шакже недостатка въ дарованїяхъ всевозможнымъ образомъ скрывать погрѣшности жены своей отъ замѣчанїя своихъ прїятелей. Одна скончавшаяся уже благородная дама, бывшая украшенїемъ своего пола, имѣла къ себѣ столько великое уваженіе во всемъ сосѣдствѣ, что считали ее за совершенный образецъ добрыхъ Хозяекъ, и куда ни прѣзжала, всюду охотно

но принимали ее за учительницу. *Луцинда* была уже десятой годъ за мужемъ, когда сія госпожа въ первый разъ ее посѣтила; оной при первомъ шагѣ въ домъ нужно было только окинуть глазомъ, чтобы усмотрѣть недоспѣшокъ порядка и устройства; разговоръ скорѣе склонился на одну пріятельницу ея, переселившуюся изъ города въ деревню къ обширному домоводству. Госпожа хвалила ее за то, что она прежде не имѣвъ понятія о Хозяйствѣ, скорѣе оному научилась, и умѣла воспользоваться добрыми совѣтами, а потому опасеніе, что домостроительство мужа ея придетъ въ упадокъ, было совѣмъ ищестное; что любо посматрѣвъ, когда она кого поведетъ по своему дому, и увидишь съ удовольствіемъ исправностію и порядкомъ оплечающееся печеніе ея домоводства. Теперь, примолвила Госпожа сія, сочту себя вѣрною пріятельницею *Луцинды*, когда не откажетъ она мнѣ посматрѣвъ и свои домовыя учрежденія; потому что издавна составляетъ пріятнѣйшее мое намѣреніе выѣзжая всмаприваться въ Хозяйствованія другихъ съ тѣмъ, чтобы либо самой мнѣ научаться, или научать другихъ: всѣ условія, на каковыхъ основывается мое дружество, дабы я и самой себѣ и пріятельницѣ моей полезно быть могла. Сколькожъ украсилось *Луцинда* отъ сего предложенія! Хозяинъ дома хотѣлъ охотно вывести су-



пругу свою изъ замѣшательства, предложивъ прогулку въ близъ отстоящую рощу, куда уже послалъ онъ сварить кофе, дабы напишья онаго подъ шѣвнѣю древесною. Гостья благодарила за сѣе предложеніе, и просила о возвращеніи посланныхъ въ рощу, сказывая припомъ, что найдетъ она прѣятнѣйшее препровожденіе времени въ самомъ домѣ, и какъ она въ первый разъ еще въ ономъ, то извинялась въ такомъ небольшомъ родѣ своенравія своего; она взяла Хозяйку за руку, и пошла вопервыхъ съ нею въ поварню; чтожъ представилось? Куча перебитыхъ черепьевъ составляла поваренную посуду немытую, несносная вонь отъ скопившагося и нѣсколько недѣль невычищаемаго сору. У васъ нѣтъ доброй поварихи, сказала гостья, видите ли? . . . вамъ надобно принять другую, которая находилась въ услуженіи у строгой госпожи? Вошли въ погребъ: ворохъ перебитыхъ буюлей, обручей, осколковъ и прочаго; вскорѣ закричала дѣвка, съ свѣчею предшествующая: не наступите на стекло, я обрѣзала уже ногу. — Ну! такъ возвратимся; пойдѣмъ въ запасной чуланъ и кладовую? Тамъ нашли онъ зловоніе отъ гнили; полъ представлялся состоящимъ изъ жирной глины, ибо подошвы башмачныя при каждомъ шагѣ прилипающія, задерживали ноги. Здѣсь также не ловко ходишь, сказала гостья; пойдѣмъ въ запасную кладовую? Былъ тогда исходъ

ходѣ Мая, но какая пустоша? Отъ множества побитыхъ осенью свиней вещицы не оспалось и десятой доли; съ другими прочными пищамя не лучшее было обстоятельство. Начались вопросы: чѣмъ же будете вы хозяйствовать лѣтомъ, а особливо въ жашвенные расходы? — У насъ тогда держашъ свѣжее мясо. — Но гдѣ наберете вы онаго ежедневно? — Мы откармливаемъ молодыхъ свиней, имѣемъ барановъ, а большею часью покупаемъ въ городѣ. — У васъ пивоварни и винокурни нѣтъ, также и огородныхъ растѣній мало, чѣмъ съ выгодною лѣтомъ свиней откармливать можно было; бараны же у васъ на паствѣ отпѣдаются уже осенью, и тогда лишъ можно оныхъ бить безубыточно; содержаъ особливаго слугу для посылки за мясомъ убыточно; домашнихъ же своихъ посылашь въ городъ будетъ тѣша времени и остановка въ полевомъ и домовомъ Хозяйствованіи, а особливо въ жашвенную пору, въ которую всякая минуша дорога. Больше сего благоразумная сія госпожа не говорила; напротивъ вымогла она у новой своей знакомки обѣщаніе прежде четырехъ недѣль за посѣщеніе заплашеть, и посмотришь ея домоводства. *Луцинда* хопя дала слово, но не сдержала онаго либо со стыда, или отъ тайнаго неудовольствія на такую благоразсудную женщину; сія же напротивъ была больше великодушна, чѣмъ

склонилась упустишь случай быть полу своему полезною. Въ томъ же годѣ по окончаніи жатвы надлежало ей видѣться съ своимъ брашомъ, и возвращаясь опшуда, поѣхала она чрезъ деревню новой своей знакомки съ шѣмъ намѣреніемъ, чтобъ мужа и жену заспать въ домѣ: это случилось; она жаловалась на ихъ неласку, и говорила, что нарочно за шѣмъ къ нимъ заѣхала, чтобъ въ своемъ экипажѣ увезти ихъ къ себѣ насильно; наговорили ей много жесиво извиненій, но сказывали, что ѣхать теперь не можно по той причинѣ, что за происходящимъ въ домѣ строеніемъ очень много людей на застольномъ содержатъ. Прикажице мнѣ послать ключницу или повариху, подхватила госня; мы тотчасъ на нѣсколько дней сдѣлаемъ исправное распоряженіе, такъ что въ отсутствіе ваше ни въ чемъ остановки не будетъ; чрезъ нѣсколько дней сожитель вашъ долженъ дать мнѣ обѣщаніе за вами прѣхать. Оной очень проникалъ въ челоуѣколюбивое сердце этой госпожи, и согласился на предложеніе, такъ что супруга его тотчасъ по нѣкоторыхъ прѣуготовленіяхъ принуждена была занять мѣсто въ каретѣ своей посѣтительницы, предъ крыльцомъ стоящей. Не должно воображать, чтобъ послѣдняя мало свѣдуща была въ людскости, и показала бы *Луциндѣ* противоположное состояніе домоводства своего предъ ея Хозяйствомъ. Нѣтъ! она поста-

ра-



ралась. воперввыхъ пріобрѣсть ея сердце, такъ что *Луцинда* на другой день бросившись къ ней въ объятія, призналась въ истинной причинѣ невѣжливости своей въ заплакъ ей визита, и просила чистосердечно ея наставленій. Хорошо! сказала оная госпожа: чистосердечіе ваше мнѣ правится, и вы на томъ пути, котораго я желала; разсмотрите мою запасную кладовую теперь по окончаніи жатвы, и сравните оную съ вашею; у меня прочныхъ запасовъ достанетъ до Рождества, а нѣкопрыхъ еще гораздо далѣе; возвращаясь же, спрашивайте у меня о моихъ правилахъ: вамъ не поздно еще не шкомъ въ Хозяйствѣ со мною поравнясь, но еще и превзойти. Съ сего времени *Луцинда* заимствовала у своей учительницы сполько прилѣжно, что учинилась сама совершенной съ нее сколокъ; наставница сія давно уже скончалась, но обитаетъ еще въ сердцѣ *Луциндиномъ*, еще священъ оному и прахъ ея; ибо посвящаетъ оному часто воспоминанія, сопровождаемыя благодарными и радостными слезами.

*Андромаха* не хотѣла заимствовать настоящихъ правилъ въ Хозяйствѣ, ни подражать извѣстнымъ добрымъ домостроиельницамъ, но ей нужнѣе то было, нежели многимъ другимъ; ибо имѣніе мужа ея, хотя бы и въ добромъ присмотрѣ находилось, было очень умѣренное;

по гордосни ли, по своенравію ли, но она хошѣла продолжашъ жишъ такъ, какъ начала; не рѣдко посѣщала она сосѣдніе очень порядочные дома, шушѣ имѣла она случай кой-чему научишся; она была не дура, но ея владѣшѣ нѣкое развращеніе; она чувствуетъ и обвиняетъ свою бѣдность, однако сія происходишѣ единственно отъ безпорядочнаго Хозяйства; она мало имѣетъ понятія о временныхъ и прочныхъ пищахъ; когда что есть, того не бережетъ, и шрашшѣ полною рукою; у ней, что перьвое въ глаза бросилось, то и лучше; вдругъ много, вдругъ ничего; одну недѣлю сытосшѣ по горло, а во многія попомъ голодъ и горе; она введетъ мужа своего въ кошель.

Дабы ненавычнымъ Хозяйкамъ не было недосатка въ нѣкоемъ родѣ путеводительства, каковымъ образомъ избирать и распоряжатъ имъ временныя и прочныя пищи, чтобъ послѣднихъ прежде времени не испрашшѣ, перьвыми же въ надлежащую пору воспользовашся, а шѣмъ прочныя пищи сберечь, и на долго прошынушѣ; могушѣ онѣ слѣдующее расписаніе употребитъ въ начертаніе себѣ. Для краткости представимъ мы зимніе мѣсяцы въ шакговомъ понятіи, что Декабрь предшавишѣ начертаніе и о Мартѣ, слѣдственно о чешырехъ мѣсяцахъ вообще; весну сосшавишѣ здѣсь два мѣсяца, Апрель и Май; попомъ лѣто Іюнь, Іюль и Августъ;  
на-

наконецъ осень заключаеъ Сентябрь, Октябрь и Ноябрь.

*Зимніе мѣсяцы.*

1. *Похлебки*: 1) водяная похлебка, 2) пирожная похлебка, 3) квасная похлебка, 4) пивная похлебка, 5) мучная похлебка, 6) молочная похлебка, 7) маковая похлебка, 8) пшениная кашица, 9) гороховая похлебка, 10) грешневая кашица, 11) яшная кашица, 12) овсяная кашица, 13) яшная кушья, 14) бобовая похлебка, 15) картофельная, 16) сухихъ сливъ похлебка, 17) калбасная похлебка, 18) говяжья похлебка.

*Примѣчаніе.* Изъ росписанія сего видѣть можно, что зимніе мѣсяцы, какъ-то Декабрь, Январь, Февраль и Мартъ снабжаются похлебками болѣе; временную пищу шутъ соснавляютъ калбасная и говяжья похлебки: первая бываетъ случайно, когда только свиней бьютъ и калбасы дѣлаютъ; она въ шеплое время непрочна, а потому должно испрашивать ее сряду. Говежья похлебка надлежитъ также въ число временныхъ пицъ; варятъ оную тогда только, какъ есть свѣжая говядина въ домѣ; хотя солонина и копченая говядина содержатся въ домѣ яко прочнѣйшія пищи, но изъ оныхъ не лзя сварить говяжей похлебки.

2. *Холодныя пищи*: 1) Пивная шюра.

*Примѣчаніе.* Въ скудныхъ мѣстахъ и прочаго рода холодныя пищи идутъ на служній столъ; но въ эпомъ случаѣ



должно соображаться сказанному въ діз-  
шическихъ правилахъ; это росписаніе оц-  
носятся больше до плодоносныхъ мѣсѣхъ  
и до утвржденнаго единожды навсегда  
обыкновеніемъ.

3. *Густыя пици*: 1) клѣцки, 2) со-  
ломата, 3) горохъ, 4) бобы, 5) пшено,  
6) гречишная каша, 7) сочевица, 8) яш-  
ная каша, 9) лапша, 10) свѣжая капуста,  
11) бѣлая капуста, 12) кислая капуста,  
13) морковь, 14) пущарнакъ, 15) бѣлая  
рѣпа, 16) брюква, 17) колраби, 18) кар-  
тофели, 19) сушеной овощъ, 20) свѣжія  
груши, 21) сухія сливы, 22) капустной  
салатъ, 23) свекла.

*Примѣчанія*. Въ сіи четыре зимнихъ  
мѣсяца огородныя и корневые растѣнія,  
сохраняемыя въ погребахъ или песчаныхъ  
ямахъ, должно готовить чаще, а тѣмъ  
больше замѣнить сухія прочныя пици,  
какъ-то мучныя, горохъ, бобы, кру-  
пы и прочее къ будущимъ мѣсяцамъ.

*Свѣжая капуста* издерживается на  
службѣ сполъ большею частію до Рожде-  
ства и около онаго, ибо далѣе сего вре-  
мени на грядкахъ оную держать не можно;  
она замерзаетъ, или, когда нападаетъ  
снѣгъ, приходятъ зайцы и оную сбѣ-  
даютъ, развѣ только огородъ будетъ заго-  
роженъ крѣпко; довольно въ остальные  
три мѣсяца и того, когда капуста убере-  
жена будетъ для господскаго стола. Въ  
нѣкоторыхъ домахъ есть обыкновеніе  
свѣ-

свѣжую капусту изъ грядъ кочнями выдергивая, пересаживать въ другомъ мѣстѣ; но есѣли на засѣльномъ служилей много, способъ этотъ затруднителенъ; лучше свѣжую капусту издерживать въ Октябрѣ, Ноябрьрѣ и остатокъ въ Декабрѣ.

*Кислая капуста* не должна быть испрачена вся зимою, но чтобъ довольствоваться оною есѣли не Май мѣсяцъ, по крайней мѣрѣ весь Апрель.

*Сухіе овощи* также для перемѣны только должно употреблять въ зимніе мѣсяцы, попому что они составляютъ прочнѣйшій запасъ, которымъ должно запасаться по крайней мѣрѣ на два и на три года, поелику не лзя узнать, родятся ли овощи въ слѣдующій годъ. Сбереженіе сухихъ овощей и кромѣ сего можетъ доставить великую выгоду, какъ-то въ неурожаѣ овощей можно оныя продать дорогою цѣною, а попому сбереганіе сушеныхъ овощей на нѣсколько лѣтъ должно очень одобрить.

*Свѣжія груши* въ зимніе мѣсяцы могутъ тамъ только быть, гдѣ либо садовъ много, или на груши состоить дешевая цѣна; гдѣ же много свѣжихъ грушъ кладутъ въ погреба для продажи оныхъ въ разницу зимою, тамъ еженедѣльно надлежитъ загнивающія отбирая, употреблять въ вареніе.

4. *Мясныя пищи*: 1) ушки и гуси, 2) баранина, 3) шеляпина, 4) свинина, 5) черная кислица, 6) желтая кислица, 7) яишница, 8) калбасы.

*Примѣчаніе*. Пока еще можно имѣть свѣжія мяса сего рода, должно оныя считать за временныя пищи; когда же budú посолены или прокопчены, составляютъ уже прочную пищу, и въ послѣднемъ случаѣ должно зимою оныя прашить съ бережью, но хранить въ весну и лѣто, копченые же полши къ осени, чтобъ за расходомъ оставались послѣднія.

Съ калбасами то же обстоятельство: составляютъ онѣ временную пищу, пока еще свѣжи и не положены въ кислошу; копченые же калбасы должны составлять прочную пищу, а особливо жареные допшануты быть до самыхъ лѣтнихъ мѣсяцевъ.

*Черная и желтая кислица* могутъ въ нѣкоторомъ намѣреніи полагаться быть въ число прочныхъ пищъ, и для того надлежитъ прочесть сказанное о пріуготовленіи оныхъ въ IV главѣ, въ № 8 и 9.

*Яишницу*, по ежедневному оныя пріуготовленію, хотя можно бы назвать временною пищею, однако яйца составляютъ основаніе оной, кои надлежитъ сберегать съ начала лѣта; а въ разсужденіи яицъ и должно оную полагать въ число прочныхъ пищъ.



О рыбахъ ни въ какомъ порядкѣ времени упоминать не можно, ибо должно предположишь, гдѣ и какъ оныхъ получаешь можно; надлежишь исключишь изъ сего сельди, пошому что оныхъ можно имѣшь во всякомъ мѣсѣ, гдѣ только употребленіе оныхъ введено въ служебъ сполѣ, почему подаюшь оныхъ во всякомъ мѣсяцѣ: преску же и скальную рыбу (клипфишъ) обыкновенно гошовашь только въ весенніе и лѣтніе мѣсяцы въ недоспашкѣ мяса, или для перемѣны.

5. Жареное: 1) гуси или ушки, 2) шеляшина, 3) баранина, 4) свинина, 5) кислое жареное.

*Примѣчаніе.* Въ зимнихъ мѣсяцахъ употребляюшь всѣ показанныя жаренія, шеляшина же временно, гдѣ только шеляша дешевы, и съ выгодою оныхъ продать не можно.

6. Пирогы: 1) ржаныя лепешки, 2) ржаныя опарныя булки, 3) опарные пироги на молокѣ, 4) пироги съ поснымъ масломъ, 5) вапрушки съ вешчиннымъ саломъ, 6) яблочной пирогъ, 7) блины, 8) желѣзное пирожное.

*Примѣчаніе.* Въ седьмой главѣ показано уже, въ какое время должно печь показанные здѣсь пироги; почему объ оныхъ, равно и о праздничныхъ пирогахъ впредъ упоминаемо будетъ мало.

7. Прикуска: 1) коровье масло, 2) гусяное сало, 3) свиное сало, 4) льняное масло, 5) сырѣ.

*Примѣчаніе.* Въ нѣкопрыхъ домахъ коровье масло прилично причисляшъ къ прочнымъ пицамъ; поелику коровы большею частію въ осень доишья перестаютъ, или въ окончаніи ихъ спелности удой ошчасу убавляющъ, а пошому шегда сбору масла не бываешъ, или очень мало, развѣ шолько, гдѣ коровъ много содержащъ: и шакъ по недостатку въ свѣжемъ маслѣ должно сберегашъ къ зимнимъ мѣсяцамъ Майское или шправное масло; гдѣ коровы пошеляшъ поздно, шамъ съ Майскимъ и шправнымъ масломъ еще бережливѣе обходишья должно, и даже весною считаешъ оное за прочную пишу.

*Свиное сало* ѣдятъ за недостаткомъ въ коровьемъ маслѣ, и считающъ оное за прочную пишу; почему не должно онаго издерживашъ въ осенніе и зимніе мѣсяцы, но сберегашъ и къ лѣшнимъ: хошя же въ изобильныхъ мѣспахъ, исключая падежа на скотъ, свиного сала въ жаркое время года и не ѣдятъ, но можетъ оное лѣшомъ упошребляемо бышъ въ приправу нѣкопрыхъ густыхъ пищъ, и шѣмъ замѣняшъ расходъ коровьяго масла.

*Льняное масло* не можетъ спостоять долго, не ушрашивъ добраго своего вкуса, особливо же въ жаркое лѣшнее время; почему гдѣ упошребляешся оное въ прикуску, шамъ

памѣ надлежитъ бить оное чаще и по небольшому количеству; исключая падежъ на скопѣ, гдѣ и введено употребленіе льнянаго масла, подають оное на столѣ только съ Покрова до Благовѣщенія.

*Сырѣ* составляетъ прочную пищу, почему Хозяйкѣ должно оной очень берегашъ, и начашъ это еще съ зимнихъ мѣсяцевъ; для того что сберечь въ прокѣ удобнѣе тѣ сыры, кои въ таковое время года бывають свободны отъ мухъ, отъ которыхъ единственно происходятъ въ нихъ черви, лѣшніе сыры расточающіе и устарѣвъ недопускающіе; уже поздно то, когда сбереженіе сыровъ въ прокѣ начашъ съ Марта мѣсяца.

*Весенніе мѣсяцы.*

- 1) *Похлебки*: 1) водяная похлебка, 2) пирожная похлебка, 3) кислая похлебка, 4) пивная, 5) мучниая, 6) молочная, 7) маковая, 8) пшениная каша, 9) гороховая, 10) гречишная каша, 11) яшная каша, 12) овсяная каша, 13) яшная кушья, 14) бобовая похлебка, 15) сухихъ сливъ похлебка, 16) калбасная похлебка, 17) говяжья похлебка.

*Примѣчанія.* Здѣсь о калбасной и говяжьей похлебкѣ упоминается какъ о временныхъ пищахъ, въ случаѣ когда биша будеть свинья или волъ.

Поелику въ это время полевые и огородныя работы начало свое воспріемлютъ, а потому и въ похлебкахъ отъ оныхъ раз-

но-



ноша зависитъ, шо должно соображаться обыкновенію мѣсна, и держаться различія въ случаѣ, когда въ это время подаются болѣе уважаемыя похлебки.

*Гороховая похлебка* служитъ для всѣхъ мѣсяцевъ, и составляется наскоро приготавливаемое блюдо, когда осталось отъ прошедшаго стола густаго приготвленія гороху.

*Маковая похлебка* можетъ въ мѣсцахъ средственнаго плодоносія заступать всегда мѣсто въ порядкѣ, когда въ другихъ похлебкахъ будетъ недоспашочно; но какъ за расширеніемъ маку не надлежитъ она въ число наскоро приготавливаемыхъ пищъ, должно готовить оную не часто; пошому что работы въ это время въ полѣ спановятся опчасу множественнѣе, почему служанокъ въ домѣ расширеніемъ маку занимать не должно.

2. *Холодныя пици.* 1) Пивная шюра составляетъ обыкновенное блюдо въ ужинѣ по Воскреснымъ днямъ.

*Примѣчаніе.* Если въ Маѣ мѣсяцѣ, какъ иногда случается, настанутъ жары, можно и въ простые дни подавать на служнѣй столѣ прѣсное молоко и кислое по обычаю мѣсна въ числѣ холодныхъ пищъ.

3. *Густыя пици:* 1) клѣцки, 2) саломата, 3) горохъ, 4) бобы, 5) пшенная каша, 6) гречишная каша, 7) сочевица, 8) яшная каша, 9) лапша, 10) зеленыя пици,

щи, 11) щи изъ кислой капусты, 12) сушеной овощъ, 13) сушенныя сливы.

*Примѣчаніе.* Въ росписаніи для зимнихъ мѣсяцевъ положено двадцать три густыя пищи, здѣсь же только тринадцать; изъ сего новоначинающія хозяйствовашь легко могутъ усмотрѣть, что значить бережно обходиться съ временными и прочными пищами. Ежели припасы, для сихъ тринадцати поправъ надлежащія, зимою будутъ слишкомъ захвачены, а непрочныя пищи меньше употребляемы, что будетъ въ зимѣ случаѣ дѣлать? какой произойдетъ безпорядокъ? хорошая ли жизнь Хозяйки, когда она, не производя въ запасахъ своихъ расчету, будетъ скорбѣть о завтрашнемъ днѣ, и съ недоумѣніемъ скажетъ: что намъ бѣсть?

Когда салатъ въ исходѣ Мая мѣсяца по теплотѣ времени отпроситъ въ надлежащую мѣру, можно онаго подавать къ ужину; ежели же ростъ онаго еще малъ, должно употреблять изрѣдка, а дать оному вырасти; для того что потребно подавать его большими блюдами по причинѣ, что у насъ служители въ жаркое время ничего не бдятъ охотѣе салапа.

Прочихъ огородныхъ растѣній въ это время за молодостию употреблять еще не должно, какъ то обстоятельно писано было въ третьей главѣ.

4. Мясныя пищи: 1) голуби, 2) телятина, 3) солонина, 4) копченая говя-

Часть VII. Отдѣл. 1. У ди-

дина, 5) копченая баранина, 6) вешчина, 7) копченая вешчина, 8) ребра и окорока вешчинные, 9) калбасы, 10) яишница, 11) яйца.

*Примѣчанія.* Какъ въ это время бываетъ много *молодыхъ голубей*, должно держать оныхъ, какъ временную пищу, естли только не лзя съ выгодною продавать въ городахъ.

*Телята* въ Апрѣлѣ бываютъ еще очень дешевы, а потому безубыточно можно употреблять оныхъ для засольныхъ.

*Солонина* можеть въ это время больше трачена быть; напрошивъ всякаго рода копченя мяса, въ числѣ кошорыхъ полагаются *полти* и *окорока ветчинные* и *калбасы*, должно яко прочную пищу сберегать къ лѣшнимъ и жашвеннымъ мѣсяцамъ.

Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ водятъ много гусей, и шамъ копшатъ гусиные полшки; гдѣ производится сіе просто, и полшки бывають очень желпы, и склоняются вкусомъ къ ржавчинѣ, должно оныя издерживать въ весенніе мѣсяцы.

Въ это время куры начинаютъ всюду нестись, и *яишницы* могутъ составлять обыкновеннѣйшую пищу; однакожъ въ разсужденіи яицъ должно того смотрѣть, чпобъ не сдѣлалось въ нихъ недоспатка въ жашвенное время; ибо куры въ наступленіе жашвы обыкновенно нестись пересыпаятъ, или, какъ говорися, ошдыхаютъ, а по-



потомъ въ Августѣ вторично яйца класть начинающѣ.

5. *Жареное*: 1) голуби, 2) шеляшина, 3) свинина, 4) жареная копченая вещь, 5) кислое жареное.

6. *Пироги*. Смотри обѣ оныхъ въ зимнихъ мѣсяцахъ.

7. *Прикуска*. Смотри обѣ ней въ зимнихъ же мѣсяцахъ.

*Лѣтніе мѣсяцы.*

1. *Похлебки*: 1) пирожная похлебка, 2) пивная, 3) мучная, 4) молочная, 5) пшенная каша, 6) гороховая похлебка, 7) гречишная каша, 8) яшная каша, 9) овсяная каша, 10) яшная кушья, 11) бобовая похлебка, 12) каршофельная похлебка, 13) изъ сухихъ сливъ похлебка, 14) калбасная похлебка, 15) говяжья похлебка.

*Примѣчанія*. Поелику въ разсужденіи каждой Чипательницы предполагается, что она разными главы о прѣугоповленіи пищи позаввердила, то должна уже она вѣдать, что похлебки въ жатвенную пору по различію работъ перемѣняющіяся и одобряются.

*Молочная похлебка изъ юраги*, которой приготовленіе происходитъ ежедневно, когда только сбиваютъ масло, въ холодные дни можетъ варена быть, въ жаркое же время юрагу лучше подавать на столъ холодную; въ плодоносныхъ мѣсяцахъ однако жнецовъ оною не кормятъ.

*Бобовой похлебки можно гошовишь рѣже, или совсѣмъ оную оспавишь.*

*Гороховую похлебку опмѣняшь не должно, когда опѣ прежняго спола опспался густой горохъ.*

*Картофельная похлебка составляетъ новину; не должно однако опнюдѣ опшреблять малыхъ невыспѣлыхъ картофелей, но брать только такъ называемые Яковлевскіе картофели, кои въ сихъ мѣсяцахъ опспѣвають могутъ.*

*Говяжья и калбасная похлебка опговится шогда только, еспъли къ жашѣ убита свинья, или рогатая скопина; въ разсужденіи же калбасной похлебки замѣшипъ должно, что оная неппрочна и въ немногіе дни окисаетъ; почему, когда оную въ такое короткое время издержать не можно, лучше раздавать сосѣдямъ въ заемъ, а опѣ нихъ брать, когда оная у нихъ случится.*

*2. Холодныя пищи: 1) пивная шюра, 2) сливное холодное, 3) прѣсное молоко, 4) кислое молоко, 5) холодная юрага.*

*Примѣчанія. Пивная шюра составляетъ въ изобильныхъ мѣстахъ обыкновеннѣйшее блюдо для грабельщиковъ и свопшелей хлѣба.*

*Прочія холодныя пищи подаются во время другихъ работъ, и въ средспвенно изобильныхъ мѣстахъ опспавляются грабельщикамъ.*

Новой Хозяйкѣ должно освѣдомиться про обыкновеніе мѣсна, когда и какія холодныя пищи подавать заведено.

3. *Густыя пищи*: 1) клѣцки, 2) саломаша, 3) горохъ, 4) бобы, 5) пшенная каша, 6) гречишная каша, 7) сочевица, 8) яшная каша, 9) лапша, 10) свѣжая капуста, 11) морковь, 12) пусшарнакъ, 13) бѣлая рѣпа, 14) картофели, 15) зеленые фазолы, 16) зеленой горохъ въ стручьяхъ, 17) огурцы, 18) печеной овощъ, 19) свѣжія груши, 20) запеченыя сливы, 21) салатъ.

*Примѣчанія.* Годовое время производить тогда въ огородѣ множество временныхъ пищъ, почему роспись густыхъ лѣпныхъ пищъ шеперь умножается болѣе, нежели весною.

*Салатъ* съ Іюня употребляется ежедневно; но чѣмъбъ имѣть оный долго-временно, надлежитъ оный сѣять не однажды, какъ то во многихъ мѣснахъ обычно, но чрезъ каждыя двѣ недѣли вновь; таковымъ образомъ еще въ жатву не будетъ недостатка въ эшомъ любимомъ нашемъ кушаньѣ.

Въ главѣ о прѣготовленіи пищъ говорено уже о *свѣжей капустѣ*, что оную, какъ не наскоро приготавливаемую пищу, должно готовить съ разборомъ; о *лапшѣ* въ жатвенную пору тоже замѣчается, есѣли оной не засушено въ запасъ.



*Морковь* въ это время еще не совсѣмъ поспѣваетъ; почему должно оную гоповишь съ свинными бобами, и гдѣ это блюдо еще не въ обычаѣ, должно стараться оное ввести.

*Пустарнакъ* въ первые лѣшніе мѣсяцы еще не достигаетъ своей совершенной толщины; почему, когда варить оной съ мясомъ, или рыбою, хозяйственике принимается за него въ Августъ или еще поздне.

Есть родъ бѣлой рѣпы, которую съютъ рано, (но по немногу, за тѣмъ что не можетъ она лежать такъ прочно, какъ осенняя рѣпа), дабы въ жатву могла служить къ прѣугошвленію поправѣ. Сколько сія крупная бѣлая рѣпа мало уважается осенью, столько охотно ѣдятъ оную въ жатвенное время, для того что тогда составляетъ она новину.

Что сказано о картофеляхъ при описаніи картофельной похлебки, должно наблюдать и здѣсь въ прѣугошвленіи изъ нихъ густой пищи.

*Зеленые бобы* и *ломаные фазолы* начинаются употребленіемъ съ Августа, яко наскоро приготавливаемая пища; потому что крошенные фазолы готовить для служяго стола не составляетъ Хозяйства.

*Зеленой горохъ* въ стручьяхъ изрѣдка подается на службѣ столѣ, и только въ новину.

Ко-

Когда скороспѣлыя груши должно не медливъ издерживать, время сѣе къ варенію оныхъ лучшее; развѣ только на скороспѣлыя груши, яко перьвый сего рода плодъ въ лѣшѣ, могушъ въ близлежащихъ городахъ проданы бытъ за приличную цѣну.

4. Мясныя пищи: 1) голуби, 2) куры, 3) ушки, 4) гуси, 5) баранина, 6) шеляпина, 7) говядина, 8) свинина, 9) копченая солонина, 10) копченая вешчина, 11) вешчинныя ребра, 12) окорока, 13) калбасы, 14) яйца, 15) яишница.

*Примѣчанія.* Въ изобильныхъ мѣстахъ кормленіе жнецовъ сосавляеиъ самое критическое обстоятельство, почему Хозяйкѣ надлежитъ обстоятельно знать писанное въ четвертой главѣ о жашвенныхъ пищахъ.

Соленое мясо съ осени или зимы для того не внесено въ роспись лѣшнихъ мѣсяцевъ, что оное во многихъ домахъ къ этому времени совсѣмъ поршится, хотя бы и убережено оставалось. Во второй Частѣ Хозяйки предложено будетъ насавленіе, какъ мяса соленыя всякаго рода удержатъ до позднаго годичнаго времени вкусными.

Барановъ въ жашвенную пору бьютъ въ шаковыхъ мѣстахъ шокмо, гдѣ оныя имѣютъ шучную пасиву; еспли же въ оной будетъ недостатокъ, то отбѣдающія оны уже походивъ по жнивью; въ раз-

сужденіи молодых барашковъ должно ждаль еще больше, пошому что время къ бишью оныхъ насшупаетъ въ осень.

Въ разсужденіи *телятины* ошносится къ замѣчаніямъ, предписаннымъ о зимнихъ и весеннихъ мѣсяцахъ.

Во многихъ мѣсахъ употребитель-но убивать къ жашвъ *свиней*, хотя и не-жирныхъ, но чшобъ имѣть свѣжину; можно эшо дѣлать, когда мясо по обстоя-тельству жашвенныхъ работъ безъ за-медленія издержано бытъ можеть; для шого чшо хотя свинину и посолишь мо-жно, но въ эшо время не можно оную и въ соли долго сберечь, даже въ ледникъ; шо же разумѣнь должно о убитой въ сію пору *говядицъ*.

Хотя осенняго и зимняго прѣугошо-вленія копченья мяса, окорока и калба-сы издерживаются въ жашвенное время, но въ разсужденіи полтей и ребринъ по прежде замѣченному наблюдаеться въ эшомъ исключеніе; оныя въ числѣ прочной пи-щи должно сберегать до глубокой осени, пока войдетъ въ запасной чуланъ вещи-на свѣжаго прѣугошвленія. Во *второй Ча-сти* Хозяйки преподано будетъ наставле-ніе, какъ вещьину во всякомъ домѣ убере-гать, чшобъ оная ошталась на долгое вре-мя очень прочною и ошъ червей свободною.

*Яйца* по прежде напмяншому хо-тя въ жашвенную пору употребляются множественно, но не шакъ, чшобъ всѣ оныя  
из-



издержать; почему должно сберегать запасъ оныхъ къ осеннимъ и зимнимъ мѣсяцамъ.

5. *Жареное*: 1) голуби, 2) куры, 3) гуси, 4) шеляпина, 5) баранина, 6) свинина, 7) жареные колченые скорока.

*Примѣчанія*. Поселику въ главѣ о жареномъ обо всемъ подробно писано, должно и по сему предмету совѣщоваться съ оною, дабы вѣдать, какъ и когда оное употребить?

*Гусей* жарить въ эту пору можно лишь шамъ, гдѣ много оныхъ водяшъ; почему, когда молодые гуси повзрослѣли, сажаютъ оныхъ въ кормъ для временнаго употребленія въ жаренье во время жатвы: хотя оныя въ сѣ время и не шаково отбѣдаются, какъ осенью, однако и не нужно, чтобъ были они слишкомъ жирны; взирается при семъ не столько на сборъ сала, какъ на мясо одно въ жареное.

6. *Пироги*. Здѣсь должно прочесть главу о пирогахъ, и призвать въ совѣтъ обыкновеніе каждаго мѣста, дабы знать, надобно ли когда и какихъ родовъ приготовить пироги для жатвенныхъ работниковъ?

7. *Прикуска*. И объ этомъ также должно прочесть главу о прикускахъ, и соображаться обыкновеніямъ каждаго мѣста.

*Осенніе мѣсяцы.*

1. *Похлебки*: 1) водяная похлебка, 2) пирожная, 3) квасная, 4) пивная, 5) мучняная, 6) изъ юраги, 7) маковая, 8) пшениная кашица, 9) гороховая похлебка, 10) гречишная кашица, 11) яшная кашица, 12) овсяная кашица, 13) яшная кушья, 14) бобовая похлебка, 15) калбасная похлебка, 16) сливная, 17) картофельная, 18) тыквенная, 19) изъ сухихъ сливъ, 20) изъ бузиннаго соку, 21) говяжья.

*Примѣчаніе.* Осень наполняетъ вновь запасныя наши чуланы, а пошому роспись пищъ въ это время года предъ всѣми прочими изобильнѣе.

Въ числѣ похлебокъ включены здѣсь временныя пиши, кошорыхъ изъ виду упускатъ не должно, въ сбереженіе прочныхъ пищъ, таковы на примѣръ *свѣжія сливы и тыквы*, есѣли только послѣднія гдѣ либо садятъ въ огородахъ, и есѣ обыкновеніе оныя варить.

Въ нѣкоторыя годы *бобы* не выспѣваютъ, а есѣли оставялъ оныя долго на грядкахъ, могутъ ихъ ночныя морозы совсѣмъ повредить; въ этомъ случаѣ въ зеленыхъ спручьяхъ завязавшіеся, но невызрѣвшіе еще бобы должно щадельно издерживать въ вареніе похлебокъ; въ шѣнистыхъ и низменно лежащихъ огородахъ могутъ ежегодно таковыя бобы оставаться (паче всего фазоли), и для того должно употреблять оныя по вышесказанному.

Гдѣ

Гдѣ сѣютъ макъ, шамъ маковую похлебку должно готовить хотя не ежедневно, по крайней мѣрѣ часто; она не требуетъ ни молока, ни коровьяго масла, въ копорыхъ въ осенніе мѣсяцы начинается уже недоспашокъ.

Калбасная и говяжья похлебка составляють временную пищу, и готовятся лишь въ случаѣ, когда гдѣ бьютъ свиней и рогатую скотину.

2. Холодныхъ пищи. 1) Пивная шюра. Примѣчаніе. Когда осенью споить еще теплая погода, употребляютъ сія и другаго рода холодныхъ пищи иногда въ обѣденномъ и вечернемъ сполѣ.

3. Густыхъ пищи: 1) клѣцки, 2) саламата, 3) маковая саламата, 4) горохъ, 5) бобы, 6) пшенная каша, 7) гречишная каша, 8) сочевица, 9) яшная кушья, 10) лапша, 11) маковая лапша, 12) свѣжая капуста, 13) кочанная капуста, 14) кислая капуста, 15) морковь, 16) пущарнакъ, 17) бѣлая рѣпа, 18) брюква, 19) кольраби или брюква сверхземная, 20) каршофели, 21) зеленые бобы и ломаные фазолы, 22) тыквенникъ, 23) печеные овощи, 24) свѣжія груши, 25) печеные сливы, 26) капустной салатъ, 27) свекла.

Примѣчанія. Въ осенніе мѣсяцы въ числѣ густыхъ пищъ имѣемъ мы большею частью временныя. Искусная Хозяйка съ сего времени начинаетъ свое распоряженіе и основаніе запасу пищъ на весь годъ;



годъ; почему нахожу я заведеніе шо весьма благоразумнымъ, что у насъ въ Нѣмецкой землѣ крестьяне дѣшею своихъ женяшъ осенью, и съ сего времени заставляющъ начинашъ ихъ новое свое Хозяйство. Молодая домоводство начинающая крестьянка можетъ сдѣлать всѣ свои распоряженія въ домѣ находящимся запасомъ, и находить въ немъ по пословицѣ непустыя сѣбны; съ сего времени начинаеъ она благоразумное учрежденіе къ пвердому постановленію, какія ошдѣленія запасныхъ пицѣ ошложить къ будущему раздѣленію временъ цѣлаго года, и пошому оныя сберегаеъ. Но чтообъ къ будущимъ временамъ года прочныя пици уберечь въ доспапочномъ количествѣ, должно чтообъ занимали споль большею частью пици временныя; когда это упущено будешъ изъ виду, Хозяйка заслужитъ именованіе *неосмотрительной*, и съ того времени прѣугошавляетъ происхожденіе замѣшательствамъ и безпорядку въ ея домоводствѣ; довольно еще будешъ она счастлива, когда не поздно научится бытъ оиѣ убышка умною.

Приведенныя въ этой росписи *маковыя пици* употребительны лишъ тамъ, гдѣ макъ сѣютъ, и надлежитъ въ число лакомства проспонароднаго. Въ главѣ о прѣугошавленіи пицѣ находится предписаніе, какъ готовить блюда сїи для стола служняго.

Всѣ

Всѣ огородныя растѣнія вообще должно прапить больше, нежели мучныя пици, и состоящія изъ сушеныхъ запасовъ, и варить оныя, соображаясь обыкновенію каждаго мѣста, избѣгая единообразія и наблюдая частую перемѣну.

*Кольрабію* водятъ не всюду, но больше просую *брюкву*, и сіе съ добрымъ основаніемъ; ибо не всякое огородное растѣніе равняется съ нею въ томъ, чтобы листья и корни его служили человѣкамъ въ пищу; сожалительно шокмо, что ни одно почти изъ огородныхъ растѣній не подвержено сполько поврежденію отъ мучняной росы и правныхъ вшей; когда же, а особливо въ весьма теплую весну, *брюква* пойдетъ въ спволъ и зацвѣшетъ, причиною сего бываетъ ранняя высадка сего растѣнія; *брюкву* должно позднѣе сѣять и высаживать.

*Кислая капуста* полагается въ этой же росписи; но гдѣ оной запасается не довольно, надлежитъ дѣлать изъ сего исключеніе; оставляется оная тогда въ запасъ для зимнихъ и весеннихъ мѣсяцевъ.

*Картофели* учинились любимую пищею простаго народа, которой не презираетъ оныхъ и въ самыхъ изобильныхъ мѣстахъ, хотябъ гошвлены оныя были ежедневно; но въ разсужденіи сего не должно картофелей издерживать въ осенніе мѣсяцы, но стараться, чтобы доспало  
оныхъ

оныхъ на всю зиму; однако надлежитъ замѣчать писанное объ нихъ въ діѣтичскихъ правилахъ.

*Свѣжая капуста*, которую по несколько прѣготовленію въ нѣкоторыхъ домахъ во время жашвы варятъ рѣдко, должно нынѣ включать въ число временныхъ пищъ для перемѣны, и подавать на столъ пѣмъ чаще, но такъ, чтобъ оспалось оной и къ Декабрю.

*Тыквы*, гдѣ оныя водятъ и употребляютъ въ поварнѣ, должно большею частью издерживать въ сіе время года; потому что оныя долго лежавъ, опчаспи согниваютъ, а особливо лежавъ въ сырѣмъ мѣстѣ, частью же и потому, что оныя въ чуланахъ сухихъ трудно уберечь отъ морозовъ.

Гдѣ *свѣжія груши*, а особливо въ урожайные годы продать трудно, тамъ въ намѣреніи сохраненія сушеныхъ овощей должно варить оныя чаще, дабы въ морозы не осталось уже оныхъ въ чуланахъ, развѣ только есть удобность сбечь ихъ отъ морозовъ; почему должно знать роды грушъ, кои лежатъ непрочно, и потому согниваніе оныхъ предвѣщая издерживаніемъ. У просполоудиновъ въ нашей сторонѣ заведено, чтобъ груши однѣ не прѣлись, готовить оныя съ перемѣною, то съ клѣцками, то съ картофелями, и послѣднее употребленіе составляетъ нехудое блюдо.



*Сушеныхъ овощей* осенью готовились къ столу опнюдь не должно, а прапишь только свѣжіе спѣлые овощи; сушеной овощъ должно сберегать къ зимнимъ мѣсяцамъ, а еще лучше принимаешься за оный не прежде весны. Поеликужъ оный составляетъ совершенно прочнѣйшій запасъ, то должно не забываяшъ того, чѣмъ учреждаешься прапою онаго къ урожаю будущаго года; надобно онаго сберегать на случай неурожайныхъ годовъ столько, чѣмъ и тогда въ этомъ прочномъ запасѣ недосыашка послѣдоваши не могло. Запасной чуланъ, неимѣющій пуспыхъ промежковъ, составляетъ Хозяйкъ честь; оная можетъ тогда безъ опасенія стыда показати его своимъ пріятельницамъ и ожидать себѣ похвалы.

4. *Мясныя пици:* 1) голуби, 2) ушки, 3) гуси, 4) баранина, 5) говядина, 6) свинина, 7) люммель, 8) черная кислица, 9) желтая кислица, 10) яишница, 11) яйца, 12) калбасы.

*Примѣчанія.* Осень представляетъ Хозяйкъ и мясныхъ пицей не токмо множественно, но и мясо самое жирное, которое можетъ она опчаси включить въ число временныхъ пицъ, частью же въ прочный запасъ.

*Дикіе голуби* въ Сентябрѣ выводятъ послѣднее гнѣздо, которое употребляется опчаси въ продажу, частью же въ собственнѣйшей поварнѣ.

Ко-

Когда гусей обращать въ вареніе, не нужно, чтобъ были оныя столько жирны, какъ для жаренаго; въ нѣкоторыхъ мѣстахъ можно оныхъ убивать уже для варенія съ поля, то есть, какъ походящъ оныя по жнивью и наберутся тѣломъ отъ осѣвшихъ хлѣбныхъ зеренъ. Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ уже съ Покрова побиваютъ гусей на прѣготовленіе въ соленые и копченые полотки; есѣли же гусей употреблятъ въ жареніе, и, какъ обычно, откормивъ сыто, тогда вытопки и потроха, отъ жаренаго остающіеся, можно употреблять въ числѣ временныхъ пищъ, или готовить съ оными черную кислицу, которая составляетъ нѣсколько прочную пищу, хотя не на долго.

Въ это время бараны кладеные и молодые бывающъ въ лучшемъ своемъ жиру; послѣднихъ надлежитъ начинать убивать одного по одному, дабы имѣть свѣжее мясо во всѣ недѣли для разныхъ густыхъ пищъ; когда же въ глубокую осень паства отъ морозовъ начнетъ убавляться, слѣдственно и бараны должны худѣть, въ этомъ случаѣ всѣхъ на убой опредѣленныхъ барановъ должно вдругъ побить, мясо оныхъ посолить, заднія четверти большею частію повѣсить въ копченіе, и тѣмъ прѣготовить оныя въ прокъ.

Рогатая скотина и свиньи обыкновенно въ это время года большею частію по-

побиваются; отъ оныхъ только въ первые дни послѣ бишья берутъ свѣжее мясо къ варенію, прочее вообще идетъ въ соленье и копченіе, къ чему подробное наставленіе преподано будетъ во второй Части Хозяйки.

Калбасы ѣдятъ до шѣхъ поръ, какъ оныя послѣ бишья скопины могутъ быть еще свѣжи и вкусны; это зависить большею частью отъ погоды, больше или меньше холодной. Безопаснѣе въ этомъ случаѣ поступлено будетъ, когда калбасы, чѣмъ ранѣе, тѣмъ лучше, вывѣшены будутъ въ копченіе, и тогда оныя можно снимать къ употребленію въ числѣ прочнаго запаса; есѣли же оныя по недосыатку въ копильнѣ вывѣшены будутъ изъ соли въ запасномъ чуланѣ, составляя отъ прочной запасъ такого рода, который только по обешоятельствамъ сберегаешся къ будущимъ временамъ года.

Поеліку осень приноситъ мяса много-различнаго рода, то яйца должно сберегать, и яишницы готовить не часпо; какъ скоро начнутся морозы, куры несшисъ перестаютъ. Запасной чуланъ долженъ быть снабженъ и во всю зиму яйцами, но оныя надлежитъ отъ морозовъ укрывать и беречь.

5. Жареное. 1) Голуби, 2) ушки, 3) гуси, 4) баранина, 5) свилина, 6) кислое жареное.



*Примѣчаніе.* Въ осенніе мѣсяцы жареное нашъ простой народъ употребляетъ рѣдко, кромѣ случающихся деревенскихъ праздниковъ; въ изобильныхъ же мѣсяцахъ подаютъ на служнѣй столъ хотя однажды жаренаго гуся, но когда, или до сколько разъ это производитъ, надлежитъ Хозяйкѣ соображаться обыкновенію мѣсяца; также въ мѣсяцахъ средственно изобильныхъ есть обычай жарить гуся въ Ноябрь для служняго стола.

6. *Пироги.* Смотри объ оныхъ въ зимнихъ мѣсяцахъ.

7. *Прикуска.* 1) Коровье масло, 2) свиное сало, 3) сливной сокъ, 4) бузиной сокъ, 5) яблочной сокъ, 6) льняное масло, 7) маковой густой сокъ, 8) сыръ.

*Примѣчанія.* Гдѣ коровы ходятъ въ полѣ на паствѣ, тамъ осенью молока, а съ онымъ коровьяго масла и сыру начинаетъ убавляться. Происходитъ сіе отъ того, что опчастіи паства хотя имѣетъ еще траву, но оная бываетъ уже безсочна, частью же, какъ говорится, и коровы бывають на издоѣ, и приближаясь къ исходу своей стельности, молока даютъ мало; почему должно употреблять въ пособіе *Майское* коровье масло, а для того ещежь въ Маѣ и Іюнѣ должно заботиться объ этой прочной пищѣ. Гдѣ же отъ капусты или другихъ огородныхъ травъ для употребленія въ кормъ дѣлають такъ называемое *травное масло* въ началѣ Сентября:

птября: тамъ въ разсужденіи прочноспи  
сего масла, чпо оное на долго удержи-  
ваетъ добрый вкусъ, должно сберегать,  
чтобъ спало онаго на всю зиму.

Гдѣ употребительно на служебѣ столѣ, по различію состоянія работѣ, замѣняшъ масло коровье иною прикускою, тамѣ должно чаще употреблять сливной и иной сокѣ. Первѣй надлежитѣ счи-  
тать самую прочною пищею; даже, когда случается великой урожай на сливы, и когда всего овоща сего съ рукѣ продажею сбыть не можно, тогда, кромѣ запеканія или сушенія сливъ, надлежитѣ сливного соку наваривать на нѣсколько лѣтъ, и тѣмѣ запаси сїю прочнѣйшую пищу, о чемѣ впредѣ въ своемѣ мѣспѣ подробнѣе говорено будетѣ.

Естьли льнянаго масла въ предшедшіе лѣшніе мѣсяцы по обычаю мѣста въ прикуску упошребляемо не было, шеперь оное подавати на сполѣ время.

Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ, гдѣ сѣютъ  
маѣ, есѣ обыкновеніе, распирая онаго  
въ сокѣ, подавать за обѣдомъ и ужиномъ  
въ прикуску для намазыванія на хлѣбъ,  
вмѣсто коровьяго масла, или свиного са-  
ла, и проч.

Когда по приличію нужной для Хозяйки осторожности и въ разсужденіи постановляемаго въ эпомъ наставленіи за главное правило, *ветчинное сало* должно сберегать, яко прочнѣйшую пищу, до самой

глубокой осени : то можно изъ онаго получать прикуску, когда нарѣзавъ съ реберъ кусочковъ жирной вѣщины, поджаришь на угляхъ съ маіораномъ на сковородѣ, или въ черепнѣ, и выжарившуюся вѣщину подавать вмѣсто мяса, а выпопившееся сало въ прикуску на служній столъ; это сало имѣетъ въ себѣ лучшій вкусъ, нежели обыкновенное свиное сало, вытапливаемое изъ брюшинъ и обрѣзковъ, сходящихъ при солѣнїи вѣщины. Маіоранъ сообщаетъ выжаренному изъ вѣщины салу прїяшнѣйшій вкусъ, нежели бы когда оное вытапливаемо было безъ этой приправы; можно же и изъ помянушихъ обрѣзковъ сало вытапливать съ маіораномъ, но какъ сіе сало употребляется къ приправѣ разныхъ ѣствъ, то маіоранной вкусъ къ нѣкопорымъ изъ оныхъ не приличенъ.

Поелику въ это время и *сыру* для служняго стола начинаетъ спановиться недоспапно: то должно заготовлять побольше намазнаго сыру, кошорымъ можно пробавиться долѣе, нежели съ старымъ или сушенымъ сыромъ.

Чишашельницы мои должны сію перъвуюнадесять главу читать прилѣжиѣе прочихъ; естли онѣ приведутъ оную въ искусное исполненїе, заслужатъ всякое уваженїе и названїе примѣрныхъ Хозяекъ. Ненавычныя должны стараться по оной научаться, чтобъ сколько возможно учиниться сиспематическимъ правиламъ слѣдую-



дующими; ибо, не достигнувъ сего, не могушъ имѣшь въ домоводственной жизни своей спокойства. Не надлежитъ однако имъ робѣшь, когда въ какойнибудь спашѣ не успѣюшъ по желанію: довольный уже сдѣлаюшъ онѣ шагъ, когда шолко имѣюшъ желаніе и намѣреніе погрѣшности свои исправляшь, и поспешенно доходить къ совершенству. Когда онѣ по днесь спыдились ходишь въ школу ученыхъ Хозяекъ, могутъ воспользоваться наставленіями сего сочиненія, и избрать оное шайнымъ пушеводиселемъ.

Наконецъ можетъ глава сія ненавычнымъ Хозяйкамъ и къ шому служишь, какъ имъ сдѣлашь на нѣсколько недѣль впередъ расположеніе, и учредишь для каждого дня, и въ какое онаго время какую гошовишь пищу. Нужно это на случай, когда принуждены онѣ будушъ на нѣсколько недѣль отъ дому отлучишься: обстоятельство, не рѣдко вспрѣчающееся по фамильнымъ произшествіямъ; тогда должна Хозяйка оставишь ключницѣ своей, или кто въ отсутствіе ея будетъ управляшь поварнею, для каждого дня и каждого стола, подробное о пищахъ предписаніе; почему она, когда на примѣръ случишь эшо осенью, должна прѣискашь въ эшой перьвойнадесять главъ росписаніе пицамъ для осеннихъ мѣсяцевъ, vybrать изъ онаго что угодно, переговоры съ своею

ключницею: то для обѣихъ дѣло сіе получить великое облегченіе.

Можетъ еще быть несчастливой случай, что Хозяйка сляжетъ больна, и, по обстоятельству своей болѣзни размышлять и учреждать будетъ не въ состояніи; но, не взирая на сіе, должно ей, и въ поселѣ лежа въ, по обстоятельствамъ о пищѣ отдавать приказы: тогда можетъ она приказать прочесть предъ собою сходное къ годовому времени здѣсь росписаніе, и изъ онаго назначить пищу, которую угодно приказать ей готовить служителямъ.

Еще того несчастнаго случай, когда въ домѣ скончается Хозяйка, и оставшійся неискусный супругъ ея, по недостатку въ искусной ключницѣ, о кушаньяхъ самъ принужденъ будетъ приказывать, что и нужно, дабы Хозяйство не пошло на выворотъ: тогда неискусный въ поваренномъ дѣлѣ Хозяинъ можетъ употребить росписаніе этой главы, которое довольно окажетъ ему помощи, и не будетъ онъ съ этой стороны ощущать болѣзненнаго напоминанія о вдовствѣ своемъ.

Напоследокъ росписи, находящіяся въ этой главѣ, могутъ новоначинающимъ Хозяйкамъ и къ тому служить, чтобъ вступающая въ супружество и въ домъ, усмотрѣть могли, снабженъ ли домъ, въ который она вошла, достаточными по обстоятельствамъ годового времени съѣстными припасами,

сами, чтобъ достало оныхъ до глубокой осени; ибо въ это годовое время приходятъ новые запасы, и наполняются оными кладовыя на всѣ времена будущаго года.

## ГЛАВА XII.

*Образецъ къ соединенію порядка пищѣ для служняго стола.*

Уповаю Чипапельницамъ моимъ учинить угодное, когда изъ припасовъ, разсѣянно въ предшедшихъ главахъ находящихся, воздвигну я, такъ сказаиъ, маленькое зданіе или модель. Учащимся какойнибудь наукѣ обыкновенно показываютъ въ примѣрахъ, какъ могутъ они предписанныя правила производить въ дѣйство; на примѣрѣ, въ наставленіи краснорѣчю не остаются при однѣхъ только правилахъ, представляющъ и образцы краснорѣчя въ примѣрахъ, дабы ученики шѣмъ лучше занимать могли: по сему и я не хочу, чтобъ ученицы мои имѣли недосытокъ въ примѣрахъ и начерпаніяхъ, по которымъ онѣ въ собственныхъ своихъ дѣйствіяхъ больше или меньше учреждаются могутъ. Я намѣренъ начерпашъ для нихъ образецъ порядка служному столу для нѣкоторыхъ главныхъ временъ; будутъ то недѣли высокихъ годовыхъ праздниковъ, жашвенныя и простыя. Однакожъ Чита-



шельницы мои должны помыслишь при семъ со мною, что я держусь въ этомъ случаѣ класса хотя добрыхъ, но не самыхъ изобильныхъ мѣстъ: я избираю средній классъ, чтобъ тѣмъ удобнѣе было изобрѣсти описаніе отъ вышнихъ и нижнихъ классовъ.

*С в я т к и.*

*Первой день.*

*Поутру*: чарка вина, опарная сипная булка съ коровьимъ масломъ, или саломъ гусинымъ или вешчиннымъ.

*За обѣдомъ*: свѣжая капуста съ свиною свѣжею или соленою, жареной гусь, или свинина, или шеляшина, и къ оному разварныя сухія сливы на блюди, коровье масло.

*Ввечеру*: пивная шюря, желтая или черная кислица, масло коровье, или сало.

*Второй день.*

*Поутру*: чарка вина и сипная булка, масло коровье, или сало.

*Въ обѣдъ*: пшенная молочная каша и къ оной говядина, или говядина вареная съ срацинскимъ пшеномъ, а потомъ жареное съ присовокупленіемъ разварныхъ сливъ, коровье масло.

*Въ ужинъ*: пивная шюря и блюдо желтой или черной кислицы, масло коровье, или сало.

*Третій день, когда онъ празднуется.*

*Поутру*: чарка вина и сипная булка, коровье масло, или сало.

*Въ*

*Въ обѣдѣ* : блюдо изъ сушеныхъ овощей, груши и сливы вмѣстѣ, при томъ вареная свиная голова, окорокъ, или лопатка.

*Ввечеру* : холодная пища, какаянибудь, желтая или черная кислица, коровье масло, или сало.

*Примѣчаніе*. Гдѣ пекутъ для служителей шакъ называемые христофели или Рожесипвенскіе пироги, въ ихъ сосисахъ волѣ бѣтъ оныя въ завшракѣ, выпивъ вина, или за обѣдомъ; оныя же служатъ имъ и за ужиномъ. Въ пойло къ обѣду и ужину подавать не квасъ, но пиво.

*День Нового года.*

*Поутру* : чарка вина, сишная опарная булка, масло коровье, или сало.

*Въ обѣдѣ* : пшенная молочная каша и къ оной говядина, или говядина вареная со пшеномъ срацинскимъ, потомъ жареное съ разварными сливами, коровье масло.

*Ввечеру* : пивная шюря, желтая, или черная кислица, коровье масло.

*Примѣчаніе*. Въ праздничные дни варимую пшенную кашу должно приготовить получше, нежели въ простые дни; пойло въ обѣдѣ и ужинѣ, также какъ и на Святкахъ, пиво.

*Святая недѣля.*

*Первой день.*

*Поутру* : чарка вина, яишникъ и тонкая лепешка съ изюмомъ; масла и са-

ла не подавать, пошому чшо пироги сїи и безъ оныхъ вкусны.

*Въ обѣдѣ*: великоденская похлебка, мясное блюдо, жареное, которое въ недостапкѣ свѣжины, или шеляшины, можетъ составлять ободраной и зажареной окорокъ вепчины, масло коровье.

*Замѣчаніе*. На Свѣшное Воскресенье и Троицынъ день ржаного хлѣба на сшолъ не подають, но пшеничной.

*Ввечеру*: пивная шюра, варенныя густо яйца, которыхъ опредѣляется по два на человѣка, масло коровье.

*Второй день.*

*Путру*: чарка вина, яишникъ и изюмная лепешка; масла не надобно.

*Въ обѣдѣ*: великоденская похлебка, жареная шелячья грудинка, или жареная лопатка свинины съ разварными сливами, коровье масло.

*Ввечеру*: пивная шюра, яйца, коровье масло.

*Третій день, гдѣ оный празднуется.*

*Путру*: чарка вина, яишникъ и изюмная лепешка; масла не подавать.

*Въ обѣдѣ*: пшенная молочная каша, солонина, коровье масло.

*Ввечеру*: пивная шюра, яйца, масло коровье.

*Замѣчаніе*. Въ обѣдѣ и ужинѣ во всѣ сїи при праздничные дни подають пиво.

*Под-*



*Подвечерокъ* между обѣда и ужина составляющѣ одни пироги, яишники и изюмныя лепешки.

*Семицкая недѣля.*

*Первой день.*

*Путру*: чарка вина, яишникъ и изюмная лепешка; масла коровьяго не подавашь.

*Въ обѣдѣ*: великоденская похлебка, блюдо свѣжаго мяса, каковы голуби въ маѣоранной похлебкѣ, или шеляпина съ лапшею, жареная свинина, или шеляпина, коровье масло.

*Ввечеру*: пивная шюря, на каждого человѣка по два яйца, масло коровье.

*Второй день.*

*Путру*: чарка вина, яишникъ и изюмная лепешка; масла не надобно.

*Въ обѣдѣ*: великоденская похлебка, или пшенная молочная каша и къ оной блюдо мяса, либо солонины, или свѣжей говядины, жареные голуби, или иное жареное, и при ономъ блюдо разварныхъ сливъ, масло коровье.

*Ввечеру*: пивная шюря, яйца, масло коровье.

*Третій день, гдѣ оный празднуется.*

*Путру*: чарка вина, яишникъ и изюмная лепешка; масла не подавашь.

*Въ обѣдѣ*: вареной сухой овощъ и при ономъ окорокъ, или лопашка копченой вешчины.

*Всѣ-*

*Вечеру* : пивная шюра, яйца, масло коровье.

*Примѣчанія.* Чшобѣ имѣть свѣжее мясо и жареное къ праздничному дню, въ домоводствахъ нѣсколько немалыхъ, когда нѣшъ теленка, убиваютъ нѣсколько покормленную свинью, не слишкомъ жирную.

*Подвечерокъ* въ праздничные сїи дни состоишъ въ томъ же, какъ и на Свяшой недѣлѣ, а именно, изъ пирога, лишникъ называемаго, и изюмной лепешки; о прїуготовленїи сихъ пироговъ писано въ седьмой главѣ этой Часпи, въ первомъ Ошдѣленїи; впрочемъ родъ пироговъ зависишъ отъ обыкновенїя каждаго мѣста. — Въ Семицкую недѣлю также въ сїи дни къ обѣду и ужину подаюшъ на столъ пиво.

*Жатвенная недѣля для жнецовъ.*

*Понедѣльникъ.*

*Первой завтракъ* въ домѣ въ пять часовъ: чарка вина, опарная булка изъ сїишней муки и коровье масло.

*Второй завтракъ* въ полѣ въ семь часовъ: великоденская похлебка, гусшыя яйца, сїишняя булка и коровье масло.

*Въ обѣдѣ:* старая курица со пшеномъ и коринкою, жареная свинина съ блюдцомъ разварныхъ сливъ, коровье масло.

*Примѣчаніе.* Въ обѣдѣ жнецамъ въ хлѣбородныхъ мѣстахъ предъ жаренымъ подносяшъ по чаркѣ вина; пиво высылаюшъ въ поле, и дома подаюшъ за столомъ;

ломѣ; но мѣрою не большою, чѣмъ не произошло пьянства.

*Подвечерокъ въ полѣ*, которой жнецы берутъ съ собою, равно какъ и пойло, состоишь изъ сипной булки, масла коровьяго и сыру.

*Ужинъ въ домѣ*: жареная ломпиями копченая вешчина и салатъ, сипная булка и коровье масло.

*Вторникъ.*

*Завтракъ въ домѣ* тотъ же, что въ Понедѣльникъ.

*Завтракъ въ полѣ*: пивная похлебка, подбихая яйцами и нѣскольکو подслащенная, густыя яйца, сипная булка и коровье масло.

*Обѣдъ*: шелятина съ лапшею, жареные чиненные голуби, на каждого человѣка по одному, и къ нимъ разварныя сливы, коровье масло.

*Подвечерокъ* тотъ же, что въ Понедѣльникъ.

*Ужинъ*: копченая нѣскольکو поразваренная и на угляхъ поджареная калбаса съ салатомъ, сипная булка и коровье масло.

*Среда.*

*Завтракъ въ домѣ*, какъ въ Понедѣльникъ.

*Завтракъ въ полѣ*: гречишная каша, густыя яйца, сипная булка и коровье масло. (\*)

*Обѣдъ*:

---

(\*) Въ Нѣмецкой землѣ, какъ извѣстно, постныхъ дней не наблюдаютъ; кто же въ Россіи желаетъ



*Обѣдъ:* свинина и клѣцки, жареной гусь, при ономъ разварныя сливы, коровье масло.

*Подвечерокъ* шотъ же, что въ Понедѣльникъ.

*Ужинъ:* вареныя яйца, по два на человека, и салатъ, сипная булка и коровье масло.

*Четвергъ.*

*Завтракъ въ домъ* шотъ же, что въ Понедѣльникъ.

*Завтракъ въ полъ:* овсяная каша, яишница съ нарѣзанною калбасою и вешчиною, сипная булка и коровье масло.

*Примѣчаніе.* Дѣланіе яишницы прѣбуетъ больше труда и времени, нежели свареніе яицъ въ густую; почему оную должно готовить въ жипвенную недѣлю шолько однажды для перемѣны.

*Обѣдъ:* горохъ и свинина, жареная ушка, при оной разварныя сливы, коровье масло.

*Подвечерокъ, какъ въ Понедѣльникъ.*

*Ужинъ:*

---

сообразиться сему учрежденію, можетъ опредѣлить сходную къ сему постную пищу, не забывая при томъ, что Россійскій народъ въ постныя дни въ разсужденіи пищи крайне воздерженъ и неприморчивъ; на примѣръ, вмѣсто густыхъ яицъ будетъ онъ очень доволенъ сипною лепешкою съ коноплянымъ сѣмемъ, а вмѣсто коровьяго масла доволенъ будетъ рѣдкою, сбитою въ ломтяхъ съ шѣмъ же толченымъ сѣмемъ и солью.

*Ужинъ*: жареные ломши копченago окорока съ салапомъ, ситная булка и коровье масло.

*П я т н и ц а.*

*Завтракъ въ домъ* шомъ же, что въ Понедѣльникъ.

*Завтракъ въ полъ*: кашица изъ пшеничныхъ крупъ, густыя яйца, ситная булка и коровье масло.

*Обѣдъ*: копченая шеляпина съ пшениною кашею, жареная свинина, къ ней сливы, коровье масло.

*Подвечерокъ* шомъ же, что въ Понедѣльникъ.

*Ужинъ*: яишница и салатъ, ситная опарная булка и коровье масло.

*С у б б о т а.*

*Завтракъ въ домъ* шомъ же, что въ Понедѣльникъ.

*Завтракъ въ полъ*: пивная похлебка, яйца въ густую, ситная булка и коровье масло.

*Обѣдъ*: свѣжая капуста и окорокъ, или лопатка копченой вешчины, жареные голуби и разварныя сливы, масло.

*Подвечерокъ*, какъ въ Понедѣльникъ.

*Ужинъ*: яйца и салатъ, ситная булка и масло коровье.

*Примѣчаніе.* Поелику въ каждомъ завтракъ на полъ ѣдятъ похлебку, должно оную высылать въ особливомъ къ шому дѣлаемомъ носильномъ горшкѣ съ крышкою,

кою, равно и прочія къ оному принадлеж-  
ности въ полѣ.

*Воскресенье.*

Когда Воскресенье случится послѣ  
оныхъ дней, а жатва еще продолжается,  
или придетъ между тѣхъ дней: обѣдъ дол-  
жно, подобно какъ и въ рабочіе дни, снабжать  
мяснымъ блюдомъ и жаренымъ, не упу-  
скавая впрочемъ обыкновенія каждаго мѣсяца.

*Примѣчанія.* Предшедшее начертаніе  
о жатвенной недѣлѣ не должно считатьъ  
какъ бы плащемъ, которое на всякаго  
человѣка въ пору. Нѣтъ! начертаніе сіе  
служитъ къ тому только, чтобы учащая-  
ся Хозяйка могла себѣ представить при-  
мѣрный порядокъ кормленія жнецовъ во  
всѣ дни недѣли, или нѣкоторые изъ оной,  
а потому могла сама составить свой обра-  
зецъ, приличный состоянію мѣсяца; для  
того что, какъ начертаніе сіе составлено  
для мѣсяцъ посредственно изобильныхъ,  
то и не можетъ быть оное закономъ. На  
примѣръ, назначенныя для каждаго дня  
опарныя булки обыкновенно печь не во  
всѣхъ мѣсяцахъ, но вмѣсто оныхъ по  
крайней мѣрѣ къ обѣду подаютъ пшени-  
чныя лепешки, а особливо во время жатвы  
пшеничной; ибо во время жатвы ржаной  
и ячменной кормъ жнецамъ бываетъ не  
шakovъ.

Чтобы предложеннымъ начертаніемъ,  
равно и послѣдующимъ совершенно вос-  
пользоваться, должна новая Хозяйка по

за-



зашвердипь десятую главу сего перваго Отдѣленія, содержащую вопросы о различныхъ родахъ пищи, дабы чрезъ вопросы узнать введенные въ обыкновеніе въ ея жительство роды пиццъ, а потомъ соображаясь вышепредложенному начертанію, составить собственное.

*Жатвенная недѣля для гребцовъ.*

Работники, сгребаящіе скошенный хлѣбъ, вяжущіе оный въ снопы, возящіе оный съ поля въ гумно, и складывающіе въ скирды, должны работу свою при хорошей погодѣ совершать со всякимъ прилѣжаніемъ и поспѣшностію, а въ этомъ случаѣ болѣе, нежели въ другихъ работахъ напрягаютъ они свои силы; для чего прилично и кормить ихъ тогда лучше, нежели въ иные рабочіе дни: однакожъ кормленіе ихъ во время жатвы не уподобляется тому, каковое даютъ жнецамъ и косцамъ, и содержишь многія опшупленія, о кошорыхъ объяснишь должно, дабы не случилось отчаспи смѣшныхъ, частью же нехозяйственныхъ ошибокъ; ибо, давая грабельщикамъ ежедневно жареное, какъ то опредѣляется жнецамъ въ мѣсяцахъ изобильныхъ, приключишь себѣ убытокъ, и сверхъ того будетъ осмѣянъ. Величайшее искусство и безъ того состоить уже въ томъ, чшобъ жнецамъ и косцамъ въ печеніи многихъ дней припаси нужное къ варенію и жаренію мясо; въ разсужденіи грабельщиковъ

и свозителей хлѣба столъ должно держать полегче.

*Понедѣльникъ.*

*Завтракъ:* пшенная каша, масло коровье и сыръ.

*Обѣдъ:* клѣцки съ голубяшиною, коровье масло и сыръ; если же сыру не подавать, должно шѣмъ больше опредѣлять масла: напрошивъ масло берегаться, когда подавать оное на столъ съ сыромъ.

*Подвечерокъ:* пивная шюря, хлѣбъ съ коровьимъ масломъ и сыромъ; вмѣсто хлѣба подаютъ иногда сишныя опарныя булки.

*Ужинъ:* гречишная каша, яшница, которую обливать разварными сухими сливами съ ихъ опваромъ, масло коровье; сыру не подавать.

*Вторникъ.*

*Завтракъ:* гречишная каша, масло коровье и сыръ.

*Обѣдъ:* густая лапша съ ломтями вареной копченой вешчины, масло коровье и сыръ.

*Подвечерокъ:* квасная шюря, въ которой растерпы разварныя сухія сливы, когда оныя уже охолодѣли; вмѣсто оныхъ можно класъ сливнаго соку.

*Ужинъ:* похлебка изъ сухихъ сливъ съ поджаренымъ хлѣбомъ, яшница простая, коровье масло.

*Среда.*

*Завтракъ*: овсяная каша, масло коровье и сыр.

*Обѣдъ*: преска съ морковью, масло и сыр.

*Подвечерокъ* тотъ же, какъ въ Понедѣльникъ.

*Ужинъ*: яшная каша, яшница протертая, масло коровье.

*Четвергъ.*

*Завтракъ*: пивная похлебка, масло коровье и сыр.

*Обѣдъ*: клѣцки съ копченою вѣщиною, масло и сыр.

*Подвечерокъ* тотъ же, какъ во Вторникъ.

*Ужинъ*: гречихная каша, яшница и салатъ, масло коровье.

*Пятница.*

*Завтракъ*: просяная каша, масло и сыр.

*Обѣдъ*: саломаша и жареная вѣщина, коровье масло.

*Подвечерокъ*, какъ сказано во Вторникъ.

*Ужинъ*: яшная каша, яшница, облитая взваромъ, изъ уксусу, пашоки и поджареной муки, коровье масло.

*Суббота.*

*Завтракъ*: грешневая каша, масло и сыр.

*Обѣдъ*: сухой овощъ съ клѣцками изъ ситной муки, масло коровье.



*Подвечерокъ*, какъ во Вторникъ.

*Ужинъ*: молочная похлебка, яишница  
проспая, масло.

*Воскресенье.*

*Обѣдъ*: горохъ и мясо.

*Примѣчанія.* Когда къ жашвенному времени биша будетъ свинья, тогда печеночныя и кровяныя калбасы можно грабельщикамъ подавать ввечеру вмѣсто яишницы, пошому что оныя лежащъ не прочно, и для того оныя въ это время должно скорѣе вывѣшивать въ дымъ, чтобы не завелись въ нихъ черви; но хотя сїи калбасы висятъ въ дыму, однако по теплотѣ времени сего не могутъ удержаться больше осьми и девяти дней: и такъ убо емъ свиньи въ жашву надлежитъ такъ распоряжаться, чтобы получаемыя отъ того калбасы въ изобильномъ мѣстѣ издержать на однихъ грабельщиковъ, а не на жнецовъ, и при томъ наскоро.

Въ предложенномъ начертанїи приведены не всѣ роды жашвенныхъ пищъ для грабельщиковъ; можно оныхъ выбрать больше изъ описанїя въ главахъ о густыхъ и мясныхъ пищахъ.

Самое же сіе предложенное начертаніе можетъ служить указашелемъ въ разсужденїи служней пищи для свозителей хлѣба; касательно подвечерка, одно лишъ то различіе, что гдѣ оный употребителенъ, сѣдають оный дома, а состоитъ оной  
въ

въ пивной шюрѣ, коровьемъ маслѣ и хлѣбѣ.

Впрочемъ и грабельщикамъ, когда пашня отъ жилья опдалена, обѣдѣ и подвечерокъ высылаютъ въ поле; ибо, когда въ хорошую погоду много людей на работу собрано, пройдетъ часъ времени и больше, между тѣмъ какъ пойдутъ они и возвращаться будутъ съ поля въ домъ и опять на работу; почему лучше одного человѣка занять, которой бы пищу въ поле опнеси могъ, а естели работники много, то на телѣгѣ отвезти; ужинать же и завтракать могутъ грабельщики въ домѣ.

#### *Сѣнокосная недѣля.*

Во время сѣнокосу бываетъ опять нѣкоторое особое распоряженіе въ пищу, отъ жатвенной нѣсколько отличившееся; начертаніе же для сѣнокосу опредѣляется здѣсь по снятіи ржи и пшеницы въ Августѣ: хотя на двукосныхъ и трехкосныхъ лугахъ первую траву снимаютъ еще въ половинѣ Іюня; и для того въ этомъ начертаніи надлежитъ помыслишь о пищахъ, въ Августѣ употребляемыхъ, кои, яко временныя, можно имѣть въ этомъ мѣсяцѣ, а не въ Іюнѣ.

#### *Понедѣльникъ.*

*Завтракъ въ домѣ въ пять часовъ:*  
чарка вина, масло коровье и опарная сишная булка.

*Завтракъ въ полѣ въ семь часовъ:*  
пшенная каша, варенныя яйца, хлѣбъ  
съ масломъ.

*Обѣдъ:* свѣжая капуста и копченой  
вешчины окорокъ или лопашка, масло въ  
прикуску.

*Подвечерокъ:* хлѣбъ, масло и сыръ;  
иногда въ первыя дни сѣнокосу для под-  
вечерка опдають каждому косяцу въ руки  
сыпную опарную булку.

*Ужинъ:* яйца и варенныя огурцы, ма-  
сло коровье.

*Вторникъ.*

*Завтракъ въ домѣ, какъ въ Поне-  
дѣльникъ.*

*Завтракъ въ полѣ:* гречишная каша,  
варенныя яйца, хлѣбъ и масло.

*Обѣдъ:* картофели съ бараниною, ма-  
сло коровье.

*Подвечерокъ* тотъ же, что въ Поне-  
дѣльникъ.

*Ужинъ:* яшница и варенныя огурцы,  
или обыкновенной салапъ, когда есть еще  
онъ въ огородѣ, масло коровье.

*Среда.*

*Завтракъ въ домѣ:* тожъ, что въ По-  
недѣльникъ.

*Завтракъ въ полѣ:* овсяная каша,  
хлѣбъ и масло.

*Обѣдъ:* сочевица съ ломтями копче-  
ной вешчины съ ребръ, или опъ лопашки.

*Подвечерокъ, какъ въ Понедѣльникъ.*

*Ужинъ:* яшная каша, яшница, масло.

*Чет-*



*Четвергъ.*

*Завтракъ въ домѣ, какъ въ Понедѣльникъ.*

*Завтракъ въ полѣ: пшенная каша, масло коровье и хлѣбъ.*

*Обѣдъ: горохъ и мясо, свѣжее или копченое, масло.*

*Подвечерокъ, какъ въ Понедѣльникъ.*

*Ужинъ: каршофельная похлебка, масло въ прикуску.*

*Пятница.*

*Завтракъ въ домѣ, какъ въ Понедѣльникъ.*

*Завтракъ въ полѣ: грешневая каша, масло и хлѣбъ.*

*Обѣдъ: пущарнакъ съ ушкою или гусяшиною, масло.*

*Подвечерокъ, какъ въ Понедѣльникъ.*

*Ужинъ: яшница, или отъ обѣда оставшееся мясо и огурцы, масло.*

*Суббота.*

*Завтракъ въ домѣ шопъ же, что въ Понедѣльникъ.*

*Завтракъ въ полѣ: овсяная каша, хлѣбъ и масло.*

*Обѣдъ: морковь съ свинными бобами (это простыя синіе огородныя) и вешчиною, масло.*

*Подвечерокъ, какъ въ Понедѣльникъ.*

*Ужинъ: яшная каша, яшница, масло.*

*Воскресенье.*

*Обѣдъ: горохъ и копченое мясо.*

*Примѣчанія.* Въ сѣнокосѣ косцамъ не дають уже пива, но только полпиво, шакже и за обѣдомъ вина не подносятъ.

Завтракъ въ полѣ, начинающійся похлебкою, должно высылать шакъ, какъ предписано въ жашву; подвечерокъ же и пойло берутъ косцы съ собою въ кошеляхъ, шедъ, пообѣдавъ въ домѣ, на работу (\*).

Когда лугъ отъ дому очень удаленъ, лучше косцамъ обѣдъ, подвечерокъ и нужное пойло высылать, дабы въ ходѣбѣ взадъ и впередъ не пропадало понапрасну времени.

Гдѣ луга отсѣпоятъ на нѣсколько вершъ отъ дому, каковой учаспи подвержены всѣ мѣсна, на горахъ селенія имѣющія, тамъ косцамъ пишу по большой часпи высылають на шелѣгѣ, или отпускаяють вмѣстѣ съ ними запасъ на нѣсколько дней, когда косить лугъ за лугомъ еряду; въ эпомъ случаѣ естъ обыкновеніе, усшановившее роды и количество пици, что Хозяйкѣ вѣдаютъ и наблюдають нужно; ибо отсѣпывая отъ того, что заведено изстари, какъ извѣстно, навлекаетъ непріяшныя слѣдствія, копорыхъ молодымъ Хозяйкамъ осперегаться должно.

Впро-

---

(\*) Въ Россіи съ сѣнокосу домой ходить нѣтъ обыкновенія, но косцы берутъ съ собою пишу, и осѣпоятся въ полѣ до свозки сѣна въ сарай, или сложенія въ сшогн.

Впрочемъ изъ сего послѣдняго начертанія усмотрѣть можно, какое ошущеніе бываетъ въ разсужденіи служней пищи во время сѣнокосу; ошрѣшаеися пиво, вино, жареное и многія иныя сшашьи; можно же изъ сего усмотрѣть, какъ Хозяйкъ должно въ разсужденіи изобильныхъ, средственныхъ и скудныхъ мѣстъ пищу сію учредить, и сообразить съ своими многоразличными сѣсшными приваами.

Поелику же предложена жашвенная недѣля съ росписаніемъ для грабельщиковъ, должно учинить таковое же начертаніе и для уборщиковъ сѣна по скошеніи травы.

*Сѣнокосная недѣля для уборщиковъ сѣна.*

*Понедѣльникъ.*

*Завтракъ въ домѣ:* пшенная кашица, масло и сыръ.

*Обѣдъ:* клѣцки и вешчина, масло коровье.

*Подвечерокъ.* Оный употребляется рѣдко, развѣ только останешся что у работниковъ опѣ обѣда ихъ въ полѣ; въ этомъ случаѣ не должны они прибавлять никакихъ требованій: они должны хлѣбъ съ масломъ въ подвечеркѣ сѣдаты стоя; и такъ съ ними запасу для подвечерка въ поле не опускаютъ, ни высылаютъ, такъ какъ жнецамъ.

*Ужинъ:* яшная кашица и яишница, масло коровье.



*Вторникъ.*

*Завтракъ:* овсяная кашица, масло и сыръ.

*Обѣдъ:* картофели и калбаса соленая жареная, масло.

*Ужинъ:* пшенная кашица и яишница, масло.

*Среда.*

*Завтракъ:* гречишная кашица, масло и сыръ.

*Обѣдъ:* пустарнакъ вареной съ голубьми, масло.

*Ужинъ:* овсяная кашица, яишница, масло.

*Четвергъ.*

*Завтракъ:* пирожная похлебка, масло и сыръ.

*Обѣдъ:* горохъ и жареная вещьина, масло.

*Ужинъ:* гороховая похлебка изъ остатковъ гуспаго гороху опъ обѣда, яишница, масло.

*Пятница.*

*Завтракъ:* пшенная кашица, масло и сыръ.

*Обѣдъ:* свѣжая капуста и жареная калбаса, масло.

*Ужинъ:* овсяная кашица, яишница и вареные огурцы, масло въ прикуску.

*Суббота.*

*Завтракъ:* гречишная кашица, масло и сыръ.

*Обѣдъ:*

**Обѣдъ:** сочевица и жареная вешчина, масло.

**Ужинъ:** похлебка изъ юраги, яишница, масло.

*Воскресенье.*

**Обѣдъ:** горохъ и мясо, которое можеть быть свѣжее и соленое, или копченое.

**Примѣчанія.** Выгодно во время убирания сѣна сберегать время, и работникамъ высылать пищу въ поле, есѣли лугъ оный дому поудаленъ.

Есѣли косцы полпиво уже выпили, то убиратели сѣна могутъ довольствоваться добрымъ квасомъ.

Въ случаѣ, когда обѣдъ высланъ на лугъ, но нечаянный дождь пригонитъ людей въ домъ, Хозяйкѣ, имѣющей наемныхъ поденщиковъ женскаго полу, не должно высылать оныхъ, но посадишь за столъ съ домашними служанками, а между тѣмъ съ ними же заставитъ исправлять какую нибудь работу въ домѣ, на дворѣ или въ огородѣ, чѣмъ обѣдъ пропадетъ даромъ; по сему не должно быть ей безъ расположенія на всякій случай, и чѣмъ при переменѣ погоды знала она, чѣмъ занять ей своихъ работниковъ. Хозяину слѣдуетъ такимъ же образомъ поступить съ работниками мужскаго полу въ случаѣ дождя; то же должно наблюдать, когда съ утра погода еще не рѣшилась, а послѣ полдень, есѣли и проведретъ, то работниковъ скоро собрать и прѣискать не  
мо-

можно: въ этомъ случаѣ лучше дать онымъ завпракъ, и опредѣлить къ иной работѣ, занимая ихъ на цѣлой день, если не распогодишься; когда же солнце просїяетъ, много будетъ упрачено времени въ уборкѣ сѣна за неприпасенїемъ работниковъ; въ сѣнокосъ половина дня пошеряннаго великой убытокъ.

*Зимняя недѣля въ Генварѣ.*

*Понедѣльникъ.*

*Завтракъ:* маковая похлебка, гдѣ оная упошребительна, или мучняная похлебка, намазной сыръ.

*Обѣдъ:* брюква, смѣшанная съ картофелями, жареная печеночная калбаса, масло посное въ прикуску, естли въ обыкновенїи, или коровье.

*Ужинъ:* хлебной горохъ и въ кожѣ вареные картофели, кои служители, за столомъ очищая сами, могутъ ѣсть съ прикускою, состоящею изъ хлѣба и масла; гдѣ же упошребительно льняное масло, тамъ картофели къ ужину должно протирати и подавати спульцомъ.

*Примѣчаніе.* Приготовленіе картофелей по вышеписанному самое скорое; для того, когда оныя въ поварнѣ не облупляютъ, не нужно оныя сперва обмывать и послѣ варить въ особой водѣ; сварить оныя немного пошребно время, а потомъ только нужно выкласъ на блюдо; естли же смотрѣть того, чѣмъ служители за очищенїемъ картофелей не про-



просиживали за споломъ долго, не должно оныхъ подавать въ завшракъ и обѣдѣ: эшо продолжило бы сполъ къ урону въ работахъ, а особливо въ корошкіе дни, даже и за ужиномъ; когда послѣ онаго въ домѣ работа естъ, подавать таковыхъ карпофелей не должно, и сіе наблюдать за *непремѣнное правило*. Служители хотя ежедневно согласаясь послѣ похлебки и какой нибудь мясной пици сполъ оканчивать блюдомъ карпофелей, но Хозяйкъ на эшо соглашаться не должно; ибо въ корошкіе дни просидяшъ съ ними за споломъ лишнихъ полчаса къ урону хозяйственныхъ работъ.

*Вторникъ.*

*Завтракъ*: мучная похлебка, намазной сыръ.

*Обѣдѣ*: кислая капуста и яишница, масло коровье или постное.

*Ужинъ*: пшенная каша, масло коровье или постное, и картофели въ кожѣ.

*Среда.*

*Завтракъ*: мучная похлебка, намазной сыръ.

*Обѣдѣ*: яшная кушья и поджареная пузырная калбаса къ оной, масло.

*Ужинъ*: гречишная каша, масло коровье или постное, и картофели въ кожѣ.

*Примѣчаніе*. За день предъ симъ въ обѣдѣ предписана кислая капуста перьвымъ блюдомъ; по свареніи оная называется пици: должно оныя и нѣкошорыя другія густыя

спыя пици варишь вдругъ на нѣсколько дней, и разогрѣвая на споль подавашь; почему и здѣсь вмѣсто яшной кушны можно на споль послашь старыя разогрѣшыя ци.

*Четвергъ.*

*Завтракъ:* пирожная похлебка, намазной сырѣ.

*Обѣдъ:* горохъ и мясо, которое можетъ быть солёное, масло коровье.

*Ужинъ:* гороховая похлебка, масло коровье или постное, и картофели въ кожѣ.

*Примѣчаніе.* Когда горохъ, густо сваренный, составляетъ обѣденное блюдо, должно Хозянкѣ варишь онаго сполько, чѣмъ осталось на похлебку къ ужину, или еще на другой день къ завтраку; ибо изъ снараго гороху похлебка гѣшовишся наскоро.

*Пятница.*

*Завтракъ:* квасная похлебка, намазной сырѣ.

*Обѣдъ:* морковь и картофели, вмѣстѣ сваренные, говяжья кишка изъ рассолу, масло коровье.

*Ужинъ:* овсяная каша, масло коровье или постное, къ нему картофели въ кожѣ.

*Примѣчаніе.* Моркови съ картофелемъ должно также варишь вдругъ сполько, чѣмъ доспало къ другому сполу разогрѣвъ подашь.

*Суб-*

с у б б о т а.

**Завтракъ:** мучная похлебка, намазной сырѣ.

**Обѣдѣ:** бобовая похлебка и калбаса, масло коровье.

**Ужинѣ:** похлебка изъ юраги, масло коровье или постное съ каршофелями въ кожѣ.

**Примѣчаніе.** Похлебка изъ юраги определена здѣсь однажды въ недѣлю; но оную должно варить всякой разѣ, когда въ недѣлѣ быють коровье масло.

В о с к р е с е н ь е.

**Обѣдѣ:** горохъ и солонина.

**Примѣчанія.** Какъ уже въ разсужденіи нѣкоторыхъ густыхъ пищъ замѣчено, чѣмъ бы варить вдругъ по столько, чѣмъ стало на нѣсколько споловъ: благоразумная Хозяйка не должна этой главной выгоды, до служняго сполы опносающейся, упускать изъ виду; кромѣ сбереженія нужнаго для иныхъ хозяйственныхъ дѣлъ времени сберегаетъ она и дрова, кои съ году на годъ дорожаютъ; а какъ варенныя пища въ зимнее время долѣе могутъ стоять безъ поврежденія, то къ запасенію оныхъ можетъ Хозяйка избирать зимою Субботу, и какъ густой пища, такъ нѣкоторыхъ мясъ наготовить на цѣлую недѣлю, сложить оныя въ большіе горшки или блюда (но не въ мѣдную посуду, что противно правиламъ дѣшны), и послѣ разогрѣвая каждого дни подавать;  
ко-



когда въ Субботу наварено будетъ шей изъ кислой капусы, и особливо изъ свѣжей, можно оныхъ изъ кислой капусы разогрѣвъ блюдо, дославивъ въ печурку кафельной печи, въ Понедѣльникъ, а свѣжей капусы во Вторникъ; въ Середу разогрѣтъ опять шей изъ кислой капусы; въ Четвергъ опять изъ свѣжей капусы, а въ Пятницу конорого изъ нихъ варенья останется; и такъ всю недѣлю можно продовольствоваться одного варенья пошравою. Разогрѣвать всегда должно лишъ по столько, чѣтобъ на одинъ столъ было доспапочно; а какъ по предписанному во второй Частѣ Хозяйки, при битѣ свиней запасается много калбасъ въ прокъ, можно и оныхъ къ шамъ разогрѣвать въ той же печуркѣ, сколько нужно къ сопровожденію сего блюда.

Въ предложенномъ росписаніи поставлены для каждаго ужина картофели въ кожѣ; вкусъ собственный плода сего причиною того, чѣто оный простому народу никогда не наскучитъ; пока картофели еще ешь, и вкусу своего не потеряли, должно оныхъ варить къ ужину каждаго дня и тѣмъ больше, чѣто сыру въ эту пору въ домахъ бываетъ недостаточно; картофели дѣлаютъ оному замѣну, а въ прокъ назначенные сыры между тѣмъ высыхаютъ, и усарѣвъ сославятъ добрую прочную пищу.

Въ послѣднемъ начертаніи усмотрѣтъ можно, что похлебки съ окончаніемъ жатвы различную перемену пріемлютъ; то ешь, не шокмо въ добромъ своей убавляюща, (меньше молока въ нихъ подбавляется,) но и тѣ похлебки, кои въ жатву служили въ завтракъ, теперь составляюща уже блюдо въ ужинъ: по сему пшенная, грешневая и овсяная кашицы предписаны теперь въ вечернемъ столѣ, это и наблюдать должно; ибо вечерній столъ считается важнѣе завтрака.

Въ которомъ мѣстѣ намазной сыръ употребленъ, въ это время надлежитъ подавать онаго чаще, пошому что онъ замѣняетъ масло и сыръ купно. Этого сыръ намазанной на хлѣбъ больше въ кормленіи составляетъ спорыни, нежели сушеный или старый сыръ въ прикуску; а какъ по прежде сказанному съ сего времени сыры въ прокъ берегающа, намазной же сыръ замѣняетъ сухой сыръ, въ прокъ опредѣленной, выгодно подавать оный ежедневно въ завтракъ; служители, гдѣ это заведено, бдяща оный охотно.

*Весенняя недѣля въ Маѣ мѣсяцѣ.*

*Понедѣльникъ.*

*Завтракъ:* мучная похлебка, масло и сыръ.

*Обѣдъ:* клѣцки и яишница, масло.

*Ужинъ:* гороховая похлебка, масло и сыръ.

*Часть VII. Отдѣл. 1.*

Ц

При-

*Примѣчаніе.* Какъ въ этомъ, такъ и предшедшемъ мѣсяцѣ во многихъ мѣстахъ заведено служишелямъ въ подвечерокъ давань хлѣбъ съ масломъ, копорое сѣдають они споявъ на ногахъ, по причинѣ, что полевья работы воспріемлютъ свое начало, да и дни учиняюща такъ велики, что между обѣдомъ и ужиномъ выходитъ великой промежекъ времени; для шого что въ корошкѣ зимнѣе дни ужинають въ шесть часовъ, или не много позднѣе; весною же, когда дни прибавяшся, никогда ранѣе семи часовъ съ полденъ не ужинають.

*Вторникъ.*

*Завтракъ:* пирожная похлебка, масло и сыръ.

*Примѣчаніе.* Въ это время коровы, гдѣ оныхъ пасутъ въ полѣ, имѣють лучшую паству, а пошому и молока дають больше; а въ разсужденіи сего подають уже въ прикуску на сноть сыръ и масло, вмѣсто шого, что зимою служилъ одинъ сыръ: поснупокъ этотъ имѣетъ доброе основаніе; въ это время сыръ отъ заводящихся червей въ прокъ уберець не можно, и для шого надлежитъ оный скорѣе прапшть; поеликужъ нынѣ прикуска подается двоякая, то обѣихъ сыру и масла исходитъ меньше.

*Обѣдъ:* сочевица и вареная вѣщина, старой сыръ, или сало, или посное масло.

*Примѣчаніе.* Что въ этотъ день за обѣдомъ исключается масло, происходитъ отъ



отъ того, что бли вѣчину; въ мясные дни также масло коровье опрѣшанъ можно въ обѣдѣ, въ разсужденіи того, что Майское масло собираешся въ прокъ къ другимъ годовымъ временамъ; хотя же въ Понедѣльникъ съ сыромъ показано и масло коровье, это пошому, что яишница равняется мясу только опчаси, но не все равно счипаешся, какъ мясо или вѣчина.

*Ужинъ:* овсяная каша, масло коровье и сыръ.

*Среда.*

*Завтракъ:* квасная похлебка, масло и сыръ.

*Обѣдъ:* пшенная каша и яишница.

*Ужинъ:* пшенная каша, масло и сыръ.

*Примѣчаніе.* Понеже къ обѣду варена была гусная хлебная каша, должно опложить изъ оной къ ужину столько, чтобъ вышла жидкая каша.

*Четвергъ.*

*Завтракъ:* мучная похлебка, масло и сыръ.

*Обѣдъ:* горохъ и соленое мясо, старой сыръ.

*Ужинъ:* яшная каша, масло и сыръ.

*Примѣчаніе.* Гдѣ не приложено къ сыру слова старой, должно разумѣть таковой сыръ, которой хотя сдвленъ и просушенъ, но за теплотю времени не въ прокъ готовится; напрошивъ дѣлаемый въ зимнее время сыръ должно очень беречь,

дабы въ сѣнокося и жатву не произошло въ ономъ недостатка.

*Пятница.*

*Завтракъ:* гороховая похлебка, масло и сыръ.

*Примѣчаніе.* Отъ варенаго въ Четвергъ къ обѣду гороха должно столько оснавить, чтобъ сію похлебку къ завтраку можно было изъ онаго приготовить на-скоро.

*Обѣдъ:* бобовая похлебка и поджареная копченая кровяная калбаса, масло.

*Ужинъ:* грешневая каша, масло и сыръ.

*Суббота.*

*Завтракъ:* пирожная похлебка, масло и сыръ.

*Обѣдъ:* яшная каша, масло и сыръ.

*Ужинъ:* юражная похлебка, масло и сыръ.

*Примѣчаніе.* Поелику слѣдующее Воскресенье мясной день составляетъ, Суббота можетъ пройти безъ мяса, калбасы и яишницы, развѣ только будетъ то противно обычаю.

*Воскресенье.*

*Обѣдъ:* горохъ и мясо, которое въ это время года не можетъ быть иное, какъ соленое, или копченое.

*Примѣчаніе.* Въ Воскресные дни говорится только объ обѣдахъ; ибо предполагается, что въ дворянскихъ домахъ въ разсужденіи завтрака и ужина въ сіи дни  
есть

есть какое нибудь учрежденіе, а именно: поутру пивная похлебка ш. е. бирсупъ, а ввечеру пивная шюра; также и за обѣдомъ подаютъ въ пойло вмѣсто квасу пиво.

*Лѣтняя недѣля въ Іюнѣ.*

*Понедѣльникъ.*

*Завтракъ:* гороховая похлебка, масло и сыръ.

*Примѣчаніе.* Когда въ Воскресенье къ обѣду варенъ былъ густой горохъ, откладывается онаго къ завтраку на сію похлебку.

*Обѣдъ:* свѣжая капуста и яишница, масло.

*Ужинъ:* пшенная каша, масло и сыръ.

*Вторникъ.*

*Завтракъ:* мучная похлебка, масло и сыръ.

*Обѣдъ:* бобовая похлебка и жареная вешчина, масло.

*Ужинъ:* грешневая каша, масло и сыръ.

*Среда.*

*Завтракъ:* пирожная похлебка, сало и сыръ.

*Примѣчаніе.* Поелику на канунъ жарена была вешчина, вытопившееся припомъ сало должно употребить въ завтракъ вмѣсто масла.

*Обѣдъ:* густая пшенная каша и яишница, масло.

Ц з

*Ужинъ:*



*Ужинъ*: юражная похлебка, масло и сыръ.

*Примѣчаніе*. Какъ въ это время салату бываетъ множество, должно онаго въ ужинъ подавать по большому блюду опчасши холоднаго, часью съ вешчиною или саломъ распаренаго; въ эпомъ случаѣ похлебка въ ужинъ совѣмъ оплагается.

*Четвергъ.*

*Завтракъ*: квасная похлебка, масло и сыръ.

*Обѣдъ*: горохъ и мясо, старой сыръ.

*Ужинъ*: овсяная каша, масло и сыръ.

*Пятница.*

*Завтракъ*: гороховая похлебка, масло и сыръ.

*Обѣдъ*: бобовая похлебка и яшница, масло.

*Ужинъ*: салатъ, масло и сыръ.

*Суббота.*

*Завтракъ*: мучняная похлебка, масло и сыръ.

*Обѣдъ*: яшная каша, масло и сыръ.

*Ужинъ*: юражная похлебка, масло и сыръ.

*Примѣчаніе*. Поелику въ эпомъ мѣсяцѣ насшупаетъ очень жаркое время, юрагу можно подавать холодную; можно же и въ обѣдъ вмѣсто горячаго къ прохладенію служиселей сшавишь кислое молоко.

*Вос-*

Воскресенье.

*Обѣдъ:* горохъ и мясо, которое можеть соспоятъ изъ копченой говядины и вешчины, масло.

*Осенняя недѣля въ Сентябрѣ.*

*Понедѣльникъ.*

*Завтракъ:* гороховая похлебка, сырѣ и масло, или сливной сокъ и сырѣ, когда перьвый естъ.

*Обѣдъ:* лѣнныя щи съ бараньими кишками, масло или елей, послѣдній лѣнной, гдѣ употребителенъ.

*Ужинъ:* овсяная каша, масло и сырѣ, или вмѣсто послѣдняго картофели въ кожѣ.

*Вторникъ.*

*Завтракъ:* квасная или полпивная похлебка, масло и сырѣ, или сливной сокъ и сырѣ.

*Обѣдъ:* морковь вмѣстѣ съ картофелями вареная, и къ тому яишница, масло или елей (\*).

*Ужинъ:* гречишная каша, масло и картофели въ кожѣ.

*Среда.*

*Завтракъ:* пирожная похлебка, масло и сырѣ.

*Обѣдъ:* протертыя картофели и жареная вешчина, масло или елей.

Ц 4

*Ужинъ:*

---

(\*) Прежде въ примѣчаніи моемъ означилъ я, что значить елей; а пошому здѣсь подѣ словомъ *масло* разумѣю я коровье, такъ какъ и *елей* означаетъ у меня *масло* пчелное.

*Ужинъ*: огурцы, когда оныя есть еще въ огородѣ, въ недоспѣлкѣ же оныхъ гречишная каша, масло и сыръ.

*Четвергъ.*

*Завтракъ*: мучная похлебка, масло и сыръ, или сливной сокъ и сыръ.

*Обѣдъ*: горохъ и мясо, старой сыръ.

*Ужинъ*: гороховая похлебка, масло или елей, и картофели въ кожѣ.

*Пятница.*

*Завтракъ*: гороховая похлебка, масло и сыръ.

*Обѣдъ*: бѣлая рѣпа и сельди, масло.

*Ужинъ*: пшенная каша, масло или елей, и картофели въ кожѣ.

*Суббота.*

*Завтракъ*: мучная похлебка, масло и сыръ.

*Обѣдъ*: сочевица, масло и сыръ.

*Ужинъ*: южная похлебка, масло или елей, и картофели въ кожѣ.

*Воскресенье.*

*Обѣдъ*: горохъ и мясо, масло.

*Недѣля скотобойная въ Ноябрь.*

Называющъ въ деревняхъ сію недѣлю скотобойною, по тому что въ оную опкармливаемый на убой скотъ для домашняго расхода на весь годовой расходъ, или только отчаси побивается: въ сію недѣлю споль службъ по причинѣ временныхъ пищъ пріемлетъ перемѣну; и для того предлагаю я оной росписаніе, взирая на то, что тогда происходитъ обы-



обыкновенной бой свиней на вешчину; я предполагаю при семъ, что свиней и рогатыхъ скотинъ убиваютъ въ Понедѣльникъ, а во Вторникъ дѣлаютъ калбасы.

*Понедѣльникъ.*

*Завтракъ:* гороховая похлебка, сыръ; естли употребителенъ въ которомъ мѣстѣ намазной сыръ, оный подавать выгоднѣе.

*Обѣдъ:* кислая капуста и яишница, масло.

*Ужинъ:* овсяная каша, масло или елей, и картофели въ кожѣ.

*Вторникъ.*

*Завтракъ:* квасная похлебка, намазной сыръ.

*Примѣчаніе.* Масло коровье и сыръ вмѣстѣ тогда начинаются подаваны бытъ на службѣй сполъ, когда полевые работы по окончаніи зимы опять воспріемлютъ свое начало.

*Обѣдъ:* разварной горохъ съ вешчиною, масло или сало.

*Ужинъ:* калбасная похлебка и калбаса.

*Примѣчаніе.* Поелику калбасная похлебка составляетъ временную пищу, которую сряду издерживать должно, то въ скопобойную недѣлю должна она быть подавана поутру и ввечеру тѣмъ чаще, что въ тодѣ случается она не больше какъ въ одну или двѣ недѣли; служители оною никогда не наскучатъ, хотябъ нѣсколько недѣль бѣли сряду въ завтракъ и

ужинѣ; когда же за ужиномъ послѣ этой похлебки подають калбасу, тогда прикуска опмѣняется: въ этомъ случаѣ заступающъ мѣсто прикуски шѣ калбасы, которыя варяшъ въ пузыряхъ. Таковой калбасы, кои на короткое время и въ копильню вывѣшивающъ, опрѣзывается ломлями столько, сколько попребно для ужина; разогрѣвають сѣи куски калбасы въ печуркѣ кафельной печи, наклавъ на нихъ свиного или вешчиннаго сала; а таковымъ образомъ разогрѣтую и напиканную калбасу можно вмѣсто масла на хлѣбѣ намазызашъ: это на многія недѣли замѣнишъ прочаго рода прикуски, и служители въ разсужденіи перемѣны бдяшъ пищу сѣю охотно.

*С е р е д а.*

*Завтракѣ* : калбасная похлебка, сырѣ.

*Обѣдѣ* : говяжій опварѣ, засыпанный яшными крупами и приправленный селерейными листьями, блюдо говядины, къ сему идущъ части головы и прочія, въ соленіе неспособныя.

*Ужинѣ* : калбасная похлебка, пузырная калбаса.

*Ч е т в е р г ѣ.*

*Завтракѣ* шопѣ же, какъ въ Середу.

*Обѣдѣ* : горохѣ и свѣжая говядина, старой сырѣ.

*Ужинѣ* , какъ въ Середу.

*П я т н и ц а.*

*Завтракѣ* , какъ въ Середу.

*Обѣдѣ* :

*Обѣдъ*: свѣжая капуста и калбаса, масло, или сало, или елей.

*Ужинъ* шопъ же, что въ Середу.

*Суббота.*

*Завтракъ* шопъ же, что въ Середу.

*Обѣдъ*: картофели, изрѣзанные ломшиками и вареные въ опварѣ изъ свѣжей говядины, калбаса, масло или сало.

*Ужинъ*, какъ въ Середу.

*Воскресенье.*

*Обѣдъ*: говядина съ горохомъ, или когда осмалось еще свѣжее мясо, то оно со пшеномъ, масло.

*Примѣчаніе.* Когда на убой назначенныя свиньи состояли не на желудномъ корму въ лѣсу, но на домовомъ, то кормныхъ свиней лучше убивать въ два разныя время, а именно: въ первый разъ въ Ноябрь, впорично къ Рождеству, дабы временными пищаами, какъ-то калбасами и калбасною похлебкою, чаще и лучше воспользоваться можно было; попому что часпъ калбасъ, а именно пузырьныя калбасы должно считашъ шолько временною пищею; убивая же свиней къ Рождеству, получается къ празднику свѣжее мясо для жаренаго, и не принуждено будетъ вынимашъ онаго изъ соли или коптильни.

Впрочемъ изъ предложенныхъ здѣсь росписей усмотрѣть можно, что очень многихъ пиццей въ нихъ не помѣщено; это завсело бы въ великое распростиране  
ніе,



нїе, хотя бы могло послужить къ немалой выгодѣ новоначинающихъ Хозяйствованіе. Не должны онѣ по предложеннымъ здѣсь росписямъ въ разсужденіи всѣхъ классовъ изобильныхъ мѣстѣ слѣдовать буквально; сіи росписи могутъ имѣ служить только руководствомъ, чтобы новая Хозяйка, усмотрѣвъ порядокъ и учрежденіе пищѣ, могла оному соображаясь учинить собственное расположеніе.

---

### Г Л А В А XIII.

*Расположеніе и численіе ежегоднаго расхода на служнй столѣ.*

Въ многоразличномъ намѣреніи очень полезно быть можетъ, когда о пошребномъ для служняго стола расходѣ на цѣлый годъ напередъ вѣдать и располагать.

Хозяйкѣ по сказанному въ XI главѣ сей Части перваго отдѣленія, дабы искусно съ временными и прочными пищаами обходиться, должно свои запасные чуланы въ надлежащую пору досташочно наполнить; но какъ можетъ она сіе учинить, не умѣвъ сдѣлать вычисленія и расположенія?

Когда припомѣ Хозяинъ съ своею супругою единожды навсегда желаетъ поспановить на швердой ногѣ, чтобы послѣдняя ежегодно въ надлежащую пору принимала въ свое распоряженіе изъ прочихъ

чихъ приходовъ Хозяйства нужно къ содержанию служняго спола; какъ можетъ это быть безъ расчёту и нѣкотораго воспріяшаго расположенія?

Сверхъ того какъ Хозяину, такъ и Хозяйкѣ очень нужно дѣлать шаковое исчисленіе, дабы вѣдать, что изъ всего годоваго дохода за исключеніемъ на домовый расходъ оспаться можетъ? Приходъ съ расходомъ должно содержать въ равновѣсіи; служнее же содержаніе составляетъ во многихъ домахъ главную часть годовыхъ расходовъ: и такъ о послѣднихъ должно вѣдать и сдѣлать онымъ учрежденіе.

Нѣтъ сомнѣнія въ томъ, что сего годоваго расхода никогда не можно опредѣлить съ математическою точностію; а потому должно довольствоваться шаковымъ вычисленіемъ, которое имѣетъ ближайшее вѣроятіе къ исправности.

А какъ въ предшедшемъ почасти упоминаемо было, что содержаніе служняго спола по различію мѣстъ подвержено многимъ переменамъ и ошсупленіямъ, то и въ этомъ намѣреніи не лзя опредѣлать точнаго расчёту; поелику множайшее или малое шрудолюбіе служилей полагаетъ основаніе тому, что въ одномъ мѣстѣ сѣбдаютъ и выпиваютъ больше, нежели въ другомъ.

Предположивъ сіе, должно оспаться при шаковомъ расположеніи, кошораго расчёта

счетъ покажется исправнѣйшимъ, и представитъ Хозяйкину искусство, чѣмъ она распоряженіями своими сѣбѣшныя припасы не шокмобъ на цѣлой годъ разочла, но еще бережливостію выгадалабъ изъ нихъ ошатики, кои можно счестъ *пріобрѣтеніемъ*, которое сумму годового доходу въ Хозяйствѣ приращаеъ можетъ и долженствуеъ.

Поелику въ предшедшихъ главахъ въ распоряженіи росписи пищамя для спола служнаго взираемо было не на скудныя, но на средственныя изобильныя мѣста; шо для послѣднихъ, а именно изобильныхъ и средственныхъ мѣстъ, предсавимъ мы вычисленіе ежегоднаго расходу на служній столъ, и разсмотрѣвъ, сдѣлаемъ объ ономъ заключеніе. На мѣста средственно изобильныя предложу я вопервыхъ вычисленіе изъ домоводца Г. фонъ Минхгаузенова I. 489; расположеніе эшо сдѣлано шолько на одного человѣка.

I. Расчисленіе служнаго содержанія пищу для средственныхъ мѣстъ изъ домоводца.

- 1) Ржи на хлѣбъ 3 малшера  $\frac{2}{3}$  гимшы.
- 2) Ячменю 3 гимшы.
- 3) Масла коровьяго 26 фуншовъ.
- 4) Вещины 26 фуншовъ.
- 5) Сыровъ 52 смага.
- 6) На потравы овощей, молока и тому подобнаго деньгами 4 шалера, 18 маріенгрошей.



7) На свѣчи и дрова 2 шалера, 18 маріен-  
грошей.

---

Всего вообще 31 шалеръ.

*Разсмотрѣніе сего счисленія.*

Каждой со вниманіемъ чивавшей пред-  
шедшій главы о служней пици Хозяикъ  
пошчасъ представившя, что это Минх-  
гаузенowo счисленіе единственno отно-  
сится на мѣста средсвеннаго изобилія,  
потому что не упоминается въ ономъ  
о пшеницѣ на пироги и мучныя пици;  
шакже и не столько опредѣлено вѣщины,  
а другаго мяса и не назначено, сколько  
потребно на содержаніе работника въ годъ  
въ мѣстахъ средсвенно изобильныхъ.

Конечно Г. Минхгаузенъ не того былъ  
мнѣнія, чтобъ кромѣ вѣщины не давать  
на служній столъ инаго мяса; ибо въ ра-  
счетъ къ опредѣленной ржи, а особливо  
ячменю, назначать надобно столько, чтобъ  
могло ошъ оныхъ оспаваться на прокормле-  
ніе куръ, которыя нанесли бы яицъ для дѣ-  
ланія яишницъ, шакже овса къ опкормленію  
нѣсколькихъ гусей на жаренье и варенье.

Равнымъ образомъ къ числу обоихъ  
хлѣбовъ столько прилагать должно, чтобъ  
доспачно было на кушью и крупы для  
прочной пици на случай шѣхъ годовыхъ  
временъ, въ которыхъ бываетъ во времен-  
ныхъ пищахъ недостатокъ.

Но какъ въ показанномъ счетѣ мѣра  
и вѣсъ многимъ изъ Чивательницъ мо-  
ихъ

ихъ будутъ не знакомы, то объясняю, что *малтеръ* содержишь 6 *гимтъ*, а въ *гимтъ* 1536 Парижскихъ кубическихъ дюймовъ; что учинишь Россійскою мѣрою въ *гимтъ* 1 четверикъ и безъ мала при гарнца, въ *малтеръ* же безъ мала четверишь; или въсомъ: въ *гимтъ* ржи 42 или 48 фунтовъ, ячменю же 37 или 42 фунта Каленбергскаго вѣсу; эшотъ Каленбергской фунтъ содержишь въ себѣ нѣсколько больше Россійскаго фунта.

Въ сшигѣ содержится счетъ 20 обыкновенныхъ Нѣмецкихъ ручныхъ сыровъ, каковое число полагается на недѣлю человека.

Что надлежитъ до исчисленія освѣщенія, Г. Минхгаузенъ полагаетъ оному слѣдующее особенное расположеніе.

Двумъ рабочимъ служителямъ дается елѣю въ ночникъ на каждую недѣлю съ Николина дни (6 Декабря) до Срѣшенія (2 Февраля) по 36 золошниковъ, за двѣ же недѣли до Николаева дни и двѣ недѣли послѣ Срѣшенія по 24 золошника на недѣлю; съ онымъ должны они скопу кормъ задавать, до свѣшу рѣзку крошить, скотовъ чистить и ужинать. Прядильщицамъ въ короткіе дни отпускается масла еженедѣльно по 36 золошниковъ и больше; — на каждогожъ человека кромѣ прочей пищи полагаетъ въ день 2 фунта хлѣба.

Въ разсужденіи ошвѣщиванія елѣя на освѣщеніе счестъ можетъ бытъ годенъ для всякаго мѣста, почему спашью сію въ расположеніяхъ для изобильныхъ мѣстъ мы упоминашь далѣе не будемъ.

II. Расчисленіе служняго содержанія пищею по Экхартовой опытной экономіи для изобильныхъ мѣстъ (\*).

- 1) Ржи на хлѣбъ 20 четвериковъ, вѣсомъ полагая на четверикъ пудъ; хотя по смолоніи сойдутъ изъ вѣсу опруби, но въ разсужденіи влаги, содержащейся въ хлѣбѣ, изъ каждаго четверика выпечено будетъ хлѣбовъ вѣсомъ точно пудъ; и такъ человѣку на каждой день придетъ хлѣба вѣсомъ 2 фунта 18 золотниковъ.
  - 2) Ячменю осмина для мучняныхъ пищъ и на крупы, вѣсомъ 60 фунтовъ.
  - 3) Гороху четверикъ для варенія, вѣсомъ 90 фунтовъ.
  - 4) Сочевицы полчетверика.
  - 5) Грешневыхъ крупъ полчетверика.
  - 6) Капусты и рѣпы, равнымъ образомъ картофелей сколько человѣкъ сѣбѣсть можетъ.
  - 7) Соли одинъ четверикъ въ годъ.
  - 8) На масло, сыръ и молоко сборъ отъ коровы, копорая можетъ дать масла
- Часть VII. Отдѣл. I. Ч 52

---

(\*) Слѣдуя принятому мною правилу, начинаю я счисленія опять полагаю Россійскими мѣрою и вѣсомъ.



52 фунта, придетъ онаго въ день по 13 золошниковъ безъ мала; шеленокъ надлежишъ Господину.

- 9) Туша кормной свиньи въсомъ 78 фунтовъ придетъ въ недѣлю по полтора фунта, именно на три дни, въ кои дають служилеямъ мясо кромѣ калбасъ.
- 10) Спятъ говядины въсомъ 52 фунта на каждую недѣлю въ два раза придетъ на человѣка по полуфунту.
- 11) Полтора барана въсомъ 52 фунта пожъ въ два дни въ недѣлѣ по полуфунту.

Полагая, продолжаетъ *Экхартъ*, въ мясной день по полуфунту мяса, до сыта хлѣба, масла, сыру и поправъ въ довольствѣ, а капуста и рѣпы безъ мѣры, конечно мы прошивъ служилелей нашихъ погрѣшивъ не можемъ; что надлежишъ до поила, сдѣлаемъ мы положеніе, чтобъ пивоваръ опъ каждой вари пива опни-малъ по бочкѣ полпива для служилелей, а ключникъ давалъ бы имъ онаго сполько, сколько пить могутъ; чтожъ надлежишъ до освѣщенія, ключникъ долженъ получить въ годъ на человѣка либо 75 фунтовъ елею, или осмину рѣпнаго сѣмя.

*Разсмотреніе сего счисленія.*

Сочинитель сего счисленія былъ въ свое время образецъ въ составленіи удачныхъ расположеній, какъ оно доказываетъ его *Опытная Экономія*, въ 1754 году въ  
Юнѣ

ЮнѢ на НѢмецкомѢ языкѢ напечатанная; я всегда дивился, что сія важная въ ХозяйствѢ книга поднесъ была мало свѣдома. Экхартъ насмотрѣлся во многихъ земляхъ, и экономія всегда была главнымъ его занятіемъ, а потому вышеприведенное расчисленіе можетъ быть удачно къ подражанію въ изобильныхъ мѣстахъ; въ помянутомъ сочиненіи на стр. 181 поспановляетъ онъ слѣдующее правило:

Поелику находятся мѣста, въ копорыхъ народъ имѣетъ очень бѣдную пищу и пойло, но какъ лошади и вола, бывъ безсловесныя твари, работаютъ лучше, когда получаютъ добрый кормъ, а когда довольствуются только соломой и рѣзкою, въ работѣ прокъ отъ нихъ невеликъ: по сему мы, яко навичные въ домоводствѢ Хозяева, въ разсужденіи помянушаго неудобства, и чтобъ имѣли мы бодрыхъ, здоровыхъ и сильныхъ служителей и служанокъ, кои въ возблываніе земли и жатву день и ночь бы неупомимо спудились, должны въ основаніе себѣ положить слѣдующее: чтобъ наши челядинцы были сыты по горло пищею и поиломъ, получали исправно жалованье по четвертямъ года, а безпрестанно ласковыя слова: и тогда сыты по горло были бы и работою.

Счисленіе же Экхартова служняго содержанія пищею, когда оное сравнить съ

Ч 2

Минх-

Минхгаузеннымъ, показываетъ, что оно относится только до изобильныхъ мѣстъ; также и правила *Экхартовы* въ сужденіи кормленія служителей имѣли въ разныхъ главахъ сей Части *Хозяйки* свое подтвержденіе, гдѣ сказано было, что пища изъ шѣла живошныхъ больше даетъ пищанія. Д. *Цюкертъ* въ своемъ изыщномъ сочиненіи *о пищахъ* на Нѣмецкомъ языкѣ на стр. 30 говоритъ такъ: „естъ народы, которымъ законы яденіе мясъ совсѣмъ запрещаютъ, и кои живутъ одними пищаами, изъ растѣній состоящими; однакожъ и то правда, что люди, питающіеся одними растѣніями, бываютъ несравненно слабѣе питающихся мясомъ; въ Каполическихъ владѣніяхъ примѣчено, что во время постовъ, когда мяса не бѣяло, работники слабѣютъ и къ тяжкимъ работамъ учиняются неспособны.“ Изобильныя мѣста требуютъ больше трудовъ, почему издавна заведено въ нихъ лучшее кормленіе работниковъ.

*Экхартово* расчисленіе не для всѣхъ классовъ изобильныхъ мѣстъ годится; ибо не достаетъ въ ономъ пшеницы на пироги, похлебки, клѣцки и въ яшеницы.

Не положено также многихъ иныхъ статей: проса, сушеныхъ овощей, овсяныхъ крупъ и прочаго, колбасы же совсѣмъ пропущены, и единственно господскому столу присвоены; но какъ изъ прежнихъ главъ сей Части *Хозяйки* усмотрѣть можно,



жно, что калбасы совершаютъ въ служнемъ сполѣ многое, почему и не будутъ пропущены здѣсь въ собственномъ моемъ расчисленіи.

Мало положено, чтобъ 80 фунтами хлѣба только продовольствоваться было можно; положимъ, что въ четверикѣ ржи пшеницы въсомъ пудъ, въ иныхъ же мѣсахъ бываетъ въ немъ 42 и 43 фунта, выключивъ убыль опрубей на четверикѣ 3 фунта, за шѣмъ останется 37 фунтовъ рѣшенной муки, то выпечется изъ ней хлѣбовъ 50 фунтовъ, и чаще больше, нежели меньше сего числа; почему въ моемъ счисленіи положено будетъ ржи только 18 четвериковъ: можно бы убавить и до 16 четвериковъ; но изъ сего должно полагать муку въ подбивку похлебокъ и на лепешки, крошеніе хлѣба въ похлебки и шюри.

Изъ масла коровьяго также можно нѣсколько убавить, а особливо тамъ, гдѣ употребляющъ сливной сокъ и намазной сыръ; можно полагать онаго отъ 30 до 40 фунтовъ.

Въ случаѣ, когда служителей заведено ежедневно кормить мясомъ, надлежитъ ключнику внушать, чтобъ держался онъ *Экхартова* расчисленія; но еслии навѣчная Хозяйка поваренное дѣло хорошо разумѣетъ, можетъ она часпою и доброю перемѣною пищи до того довести, что полуфунта мяса никогда на человѣка не

изойдетъ: она можетъ изъ всякаго уча-  
ска увесити онѣ 6 до 12 золотииковъ;  
въ нѣкоторыя времена года не должна  
она ежедневно гошовить мясо, но за-  
мѣнятъ оное калбасами и яишницами; и  
такъ во многихъ изобильныхъ мѣстахъ  
Хозяйка можетъ убавить изъ опредѣлен-  
наго вѣсу мяса четвершую долю, и въ  
помѣ оказати свое искусство, а пошому  
въ моемъ расчисленіи положено будеть мя-  
са шолько 136 $\frac{7}{8}$  фунтовъ, включая въ  
помѣ числѣ и жареное, вмѣсто того что  
у Экхарта на каждаго человѣка въ годъ  
положено онаго 182 фунта съ половиною.

Въ разсужденіи пошла надлежало бы  
*Экхарту* положить нѣчто опредѣленное;  
онѣ говоришь шолько на прикладѣ, что  
онѣ всякой вари пива оспавляшь по боч-  
кѣ добраго полпива, и давань онаго слу-  
жишелямъ, сколько угодно.

Здѣсь надлежало бы объяснить, какое  
собственно это полпиво; конечно *Экхартъ*  
не разумѣлъ въ ономъ шаковаго, кошорое  
идеть на господской сшолѣ, или каковое  
продаютъ въ шинкахъ; на шаковое заве-  
деніе ни одинъ бы Хозяинъ не согласился  
ко введенію онаго у себя. Метода еже-  
дневнаго и неопредѣленнаго распиванія пива  
нигдѣ еще не была у насъ въ модѣ; до-  
вольно, когда пива давано будеть слу-  
жишелямъ шолько въ нѣкоторыя дни, какъ-  
то въ жашву, Воскресные и праздни-  
чные дни.

По

По сему *Экхартъ* въ своемъ полпивѣ разумѣетъ не иное что, какъ пивной квасъ, копорый у крестьянъ *сынокъ* называется; однакожъ таковой квасъ во всякое время служишелямъ не понравится, хотябъ было то самое древнее обыкновеніе; ибо въ изобильныхъ мѣстахъ во время жатвы всюду даютъ пиво, а въ сѣнокосѣ полпиво, когда пива не доспанетъ; полпиво въ средственныхъ мѣстахъ хотя жнецамъ и косцамъ даютъ, однакожъ большею часію пиво. Квасъ, сославляющій обыкновенное поило просаго народа въ мѣстахъ изобильныхъ, можетъ въ средственныхъ служишь за полпиво; ибо оный дѣлается довольно густо.

Собственно же пиво въ Нѣмецкой землѣ крѣпосію бываетъ очень различно; а потому главнѣйше состоишь рѣшишь, каково крѣпосію должно имѣть пиво для жнецовъ?

Такъ называемыя Мартовскія пива, кои въ нѣкоторыхъ мѣстахъ въ прокъ варящъ для лѣна, бывающъ самыя крѣпкія; оныя и должны быть шаковы, попому что прочносъ ихъ зависить отъ большой или меньшей крѣпоси: пива сего роду можно оставить, когда можно имѣть оныя послабѣе; для того что работники въ жатву очень разгорячаются, и чѣмъ жарчѣе будутъ дни, тѣмъ сильнѣе чувствуютъ жажду. Если жнецамъ давать пиво неуславлено опредѣленною мѣрою, попре-



бно онаго отъ чепырехъ до шести бутылокъ, а по состоянiю работы и дневнаго жару больше; однакожъ отъ сего можетъ произойти не шокмо пьянство, но и положившя основанiе къ опаснымъ болѣзнямъ, кои обыкновенно послѣ великихъ жаровъ, бывшихъ въ жаппвенную пору, оказываются. Въ эшомъ случаѣ служилеямъ оказывается совершенное благодѣянiе, когда давать имъ некрѣпкое пиво, которое жажду лучше утоляетъ, и упадокъ силъ отъ тяжелой работы возобновляетъ; сего намѣренiя полпивомъ достигнуть всего вѣрнѣе: напрошивъ пьяныя и очень горячiя пива сильнымъ понужденiемъ пошу человека больше ослабляютъ, нежели подкрѣпляютъ; крѣпкiя пива, какъ извѣстно, хошя упомянутое шѣло работника очень подкрѣпляютъ и ободряютъ, но употребляя оныхъ не должно уже быть въ безпреспанномъ шѣлдвиженiи; въ эшомъ случаѣ крѣпкiя пива оказываютъ прошивное дѣйствiе.

По моимъ испытанiямъ пиво, или лучше сказать доброе полпиво, для работниковъ къ жаппвѣ шю, когда изъ полосминны яшнаго солоду взять бочку пива; въ полосминѣ солоду вѣсомъ 60 фунтовъ, бочка же пива содержитъ 120 кваршъ, или около 12 ведръ Россiйскихъ: кто имѣетъ въ деревнѣ право пивоваренiя, можетъ держаться эшой мѣры для жнецовъ и рабочихъ служиледей; оная для господина и  
служѣ

слугѣ выгодна, а попомѣ и включена будешъ въ слѣдующее мое расчисленіе.

III. Расчисленіе годового служнаго содержанія пищи для изобильныхъ жѣстѣ по правиламъ Хозяйки.

- 1) Полосмины пшеницы для мучняныхъ яспѣвъ.
- 2) Двѣ чешверши два чешверика ржи для хлѣбѣвъ и мучняныхъ пищѣ.
- 3) Полосмины ячменю на кушю и крупы.
- 4) Чешверикъ овса на крупы.
- 5) Чешверикъ гороху на вареніе.
- 6) Полчешверика сочевицы.
- 7) Чешверикъ грешневыхъ крупъ.
- 8) Полтора чешверика пшениныхъ крупъ.
- 9) Шесть гарнцовъ маку.
- 10) Чешверикъ сушеныхъ овощей.
- 11) Осмина спѣлыхъ сливъ на выварку соку.
- 12) Огородныхъ растѣній, какъ-то капусты, рѣпы и каршофелей, сколько чело-вѣкъ въ годъ сѣбѣспѣ можешъ.
- 13) Чешверикъ соли.
- 14) Масла коровьяго пудъ.
- 15) Сыровъ ручныхъ 240.
- 16) Молока три ведра для пироговъ и молочныхъ пищѣ.
- 17) Свиного мяса, полагая въ томъ числѣ вешчину кромѣ калбасъ, два пуда.
- 18) Говядины 36 фунтовъ.
- 19) Разнаго инаго мяса, какъ-то баранины и домовыхъ пшищѣ, 20 $\frac{1}{2}$  фунтовъ.
- 20) Яицъ шришта.

- 21) Пойло вычислено будетъ особливо по различію временъ и состоянію слу- жишелей.

*Разсмотреніе сего расположенія.*

1) Поелику эшопъ расчетъ относит- ся до плодоносныхъ мѣстъ, гдѣ хорошо родится пшеница, и гдѣ пекутъ разнаго рода пироги; то для сего должно по- ложить на человѣка пшеницы по крайней мѣрѣ полосмины; клоцки и яишницы требуютъ здѣсь также не ржаной муки, какъ водится въ средственныхъ мѣстахъ, но пшеничной; разныя похлебки то же.

2) Къ полученію 18 пудъ съ чеш- вершью хлѣба печенаго, на каждый день полагая по два фунта, потребно не мно- го больше 14 чешвериковъ съ половиною ржи; однакожъ меньше выше опредѣленнаго положить не можно, пошому что ржаная му- ка идетъ въ нѣкоторыя пироги, мука же и крошеной хлѣбъ въ похлебки и шюри, и то еще, когда прочая пища сколько хорошо рас- положена, чтобъ работникъ не могъ сѣбѣшь въ день хлѣба больше двухъ фунтовъ.

3) Въ изобильныхъ мѣстахъ должны быть различныя пищи преимущественно предъ средними мѣстами; почему ячменю для крупъ на купью и кашу исключить не можно, шѣмъ что кушья составляетъ пи- цу, при которой хлѣба сѣдаютъ меньше. Эххартъ положилъ осмину ячменю, но за то исключилъ многіе другіе припасы; въ изобильныхъ мѣстахъ должно онымъ  
быть



быть всякимъ для служяго стола: въ моемъ распоряженіи недоспашку въ оныхъ нѣтъ, кромѣ того что ячменю убавлено вполы.

4) Овсяная каша составляетъ необходимое блюдо въ мѣстахъ плодородныхъ, и готовящъ изъ овсяныхъ крупъ лучшія въ жашу похлебки; почему оныхъ исключать не лзя.

5) Понеже горохъ по наставленію первыхъ главъ сей первой Части Хозяйки служишь въ похлебки и пошравы, и изъ всѣхъ густыхъ пищъ болѣе насыщаетъ, не можно пошому онаго считатьъ меньше на человѣка, какъ четверикъ.

6) Сочевицу сѣютъ не всюду, и не можно оную съ таковою удобностію готовить, какъ горохъ, въ порядкѣ прочихъ пищей, а для того и опредѣлено оной только полчетверика.

7) Грешневую крупу, гдѣ она и не родится, бдящъ охотно; и для того въ изобильныхъ мѣстахъ покупають оную въ сосѣдствѣ, или вымѣнивають на какія нибудь собственныя произведенія; съ помощію оной въ похлебкахъ производишь великая перемѣна.

8) Съ просяными крупами (или пшеномъ) равное обшительство; гдѣ проса не сѣютъ, должно оное покупать или вымѣнивать. Въ изобильныхъ мѣстахъ крупа сія уважается больше, нежели въ мѣстахъ средняго плодородія; почему опнудъ не много положишь на человѣка пше-

на

на полшора четверика для разнаго пріуготовленія пищѣ.

9) Макъ въ похлебкахъ въ мѣстахъ изобильныхъ бдящѣ очень охотно; сокъ онаго въ недостаткѣ коровьяго масла служишъ въ прикуску; дѣлаемая съ онымъ лапша всюду составляетъ лакомство простаго народа; положено въ разсужденіи сего онаго по 6 гарнцовъ на человѣка.

10) Сушеной овощъ въ густыхъ пищахъ у насъ очень любящѣ, и счишаютъ въ числѣ лакомства же простонароднаго; для чегожъ лишашъ служиселей онаго?

11) Сливной сокъ составляетъ очень здоровую пищу, и преимущественно служишъ въ перемѣну прикуски, а пошому въ изобильныхъ мѣстахъ не должно быть въ ономъ недостатку; онъ составляетъ не временную шокмо, но прочную на многіе годы сберегаемую пищу.

12) Въ разсужденіи огородныхъ растѣній оставлено обще съ *Экхартомъ* заключеніе, чтобъ было оныхъ сколько служисели сѣбѣ могутъ. Хозяинъ долженъ ожидать отъ искусства Хозяйки, что она добрымъ и перемѣннымъ пріуготовленіемъ огородныхъ растѣній замѣнитъ расходъ прочныхъ припасовъ, и оныхъ нѣсколько сбережетъ въ остатокъ.

13) Четверика соли не лзя считать за излишество, когда присовокупить къ шому соленіе мясѣ; въ рыбныхъ же мѣстахъ, гдѣ часто рыбу варяшъ съ со-

солью, количество сего едва ли будетъ достапочно: но положимъ, что чепвери-ка соли на одного человѣка много, по крайней мѣрѣ изъ суммы, опредѣляемой на соль, должно покупать припасы, какъ-то перецъ и инбирь.

14) Коровьяго масла, когда присовокуплены сало, сливной сокъ и макъ, можно убавишь, и опредѣлишь до 30 фунтовъ; но всегда лучше, чтобъ оспавалось, нежели былъ бы недостапокъ.

15) Сыровъ можно бы опредѣлишь нѣсколько больше, или нѣсколько меньше; количества оныхъ на удачу потому полагашь не можно, что и на маломъ разстоянїи дѣлають ихъ въ одномъ мѣстѣ больше, въ другомъ меньше величиною; по сему лучше бы опредѣлишь оныя вѣсомъ; но и въ этомъ случаѣ точности достигъ не можно, потому что ручные сыры бывають иногда суше, иногда сырѣе, и для того могутъ стянуть больше или меньше; старые сыры въ употребленїи спорѣе, нежели свѣжіе и не много полежавшіе.

16) Молоко должно разумѣть прѣсное, каковое въ изобильныхъ мѣстахъ употребляется въ клѣцки, яишницы, похлебки и каши; меньше трехъ ведръ опредѣлишь онаго не можно; въ мѣстахъ, изобилующихъ скотомъ, и гдѣ прѣсное молоко составляетъ холодную пищу, едва ли достапочно онаго будетъ на человѣка въ годъ пяти ведръ; юрага и кислое молоко по  
мало-



маловажности своей въ расчетъ не кладущся.

17. 18. 19) Когда бы подлежалъ вопросъ, сколько должно опредѣлить мяса, есѣли служнѣй споль снабжался бы не самою Хозяйкою дома, но управителемъ, ключникомъ или спаросшою: можно бы согласиться на Экхарішовомъ положеніи 182 $\frac{1}{2}$  фуншовъ въ годъ на каждого чело-вѣка; но поелику въ предшедшихъ главахъ преподанное наставленіе научаетъ, какъ можно замѣнять мясо калбасами, яишницею и приготовленіемъ нѣкоторыхъ добрыхъ густыхъ поправъ, для шого здѣсь и опредѣлена сумма шолько 136  $\frac{7}{8}$  фуншовъ. Свиного мяса положено больше, потому что изъ шого заготовляется необходимая пища вещьина, какъ-то оная главное дѣйствіе въ продовольствованіи служителей составляетъ; калбасъ въсомъ опредѣлить не можно, и лучше всего полагать оныхъ на чело-вѣка сполько, сколько можно сдѣлать ошъ большой кормной свиньи; это лишь нѣкоторымъ образомъ составляетъ въ эшой спашѣ нѣчто опредѣленное.

Говядины, пошому что ежегодно въ каждомъ большомъ домоводствѣ корову ошкармливаютъ и убиваютъ, и оную почти во всякое Воскресенье варятъ, положено 36 фуншовъ; изъ оныхъ должно распредѣлить на 30 споловъ для каждого чело-вѣка, полагая, что искусная Хозяйка не

не издержитъ въ день въ точности полу-фунта мяса, перемѣняя и удобрявая густыя пицци.

Прочіе роды мяса зависятъ отъ благо-расположенія Хозяйки, и въсомъ оныхъ не опредѣляется; могутъ въ разсужденіи мѣсна и другихъ обстоятельствъ употребляемы быть иногда шеляшина, иногда баранина, также домовыя пицци, иногда въ большемъ, иногда меньшемъ количествѣ: кромѣ того что въ сихъ шрехъ родахъ мяса, полагая въ томъ числѣ и жареное, не должно, чтобъ вышло на чело-вѣка больше  $20\frac{7}{8}$  фунтовъ. Еще напоми-нается, что въсѣ говядины можно убавить, когда осенью побиваютъ выкормлен-ныхъ барановъ въ соль и копченіе; чѣмъ больше бараньяго мяса будетъ шрачено, тѣмъ больше можно исключитъ изъ въсу говядины.

Впрочемъ еще замѣшитъ должно, что шпотъ въсѣ назначенъ, полагая говядину свѣжую, чтобъ не было въ ней убыли; какъ-то на примѣрѣ, въ копченіи она усыхаетъ и меньше уже содержитъ въсу; а пошому соображаясь, копченой говядины въсомъ полагать противъ вышеопредѣ-леннаго должно меньше, и расчемъ вы-равнивать противъ свѣжаго мяса.

20) Изъ назначенныхъ 300 яицъ убавить не можно; ибо видимо изъ описанныхъ въ предшедшихъ главахъ родовъ пицци, исключая только зиму, что ежедѣльно  
дѣ-

дѣлаемая яишницы ипребуютъ яицѣ немало; въ жашвенную пору поушру и ввечеру какой расходъ оныхъ! Употребленіе сполькихъ яицѣ ошносишся главнѣйше къ тому, чшобѣ замѣнить расходъ мяса свѣжаго; ибо безъ яишницѣ и свѣжаго мяса принуждено въ изобильныхъ мѣстахъ будешъ ежедневно пратить соленое или копченое мясо, и припомѣ безъ проку; когда же яишница идешъ въ перемѣну съ соленнымъ мясомъ, тогда соленое мясо не наскучитъ. Въ нѣкошорыхъ домоводствахъ и нужды не составляетъ брать прибѣжище къ яишницамъ, а именно въ тѣхъ большихъ Хозяйствахъ, гдѣ еженедѣльно убиваютъ свиней или рогатую скотину; въ эшомъ случаѣ можно слѣдовать Экхаршову предписанію, и ежедневно варить мясо, кошорое отъ еженедѣльнаго убиванія скотины большею часпью можешъ бытъ свѣжее; но какъ таковыхъ домоводствѣ не много, то въ небольшихъ добрымъ Хозяйствомъ управляемыхъ домахъ приняшо за правило крупную скотину битъ только осенью или зимою, и мясо просоливъ или копшивъ, сберегатъ яко прочную пищу къ веснѣ, лѣту и осени: шумъ, какъ и дѣйствительнѣ сего держатся, дѣлаютъ яишницамъ частое употребленіе, и гдѣ уже эшо заведено, отъ обыкновенія сего отставать не должно; пошому что яишница несравненно приходитъ дешевле, нежели всѣ роды мясныхъ пицѣ.

И



И такъ Хозяйка, въ изобильномъ мѣстѣ обитающая, можетъ расположенія се-го держаться, и потому расчеши свои учинить; она можетъ быть довольною, когда Хозяинъ согласится съ нею положить на швердой ногѣ по сему вѣрояшно исправному расчету на каждого человека въ годъ пошребное количество сѣбственныхъ припасовъ отпущать въ ея запасные чуланы: тогда можетъ уже отъ искусства зависѣть, выгадашь и сберечь нѣчто отъ той или иной сшащи; чего благоразумной Хозяйкѣ никогда пренебрегать и изъ виду упущать не должно.

*Исчисленіе пошла служняго.*

1) Мужескому полу.

1) Работнику ежедневно во время кошенія и жатвы хлѣба полведра пива полагая на 4 недѣли, составитъ 14 ведръ.

2) Въ двѣ недѣли, когда хлѣбъ собираенся и въ гумно свозишся, на пивную шюрю ежедневно по полукружкѣ, составишъ полведра.

3) Въ Воскресные и праздничные дни на пивную похлебку въ завшракѣ, а на пивную шюрю въ ужинѣ, также за обѣдомъ кружку полагая, выдешъ въ годъ 9 ведръ.

4) При нѣкоторыхъ особливыхъ случаяхъ на весь годъ два ведра.

5) Доброго квасу по состоянію работъ и дневнаго жару въ точности опредѣлить не можно, сколько онаго въ день

*Часть VII. Отдѣл. 1. III вы-*

выпши можетъ мѣрою, а особливо взира-  
рая на родъ пищи; почему можно на весь  
годъ полагать вообще семь четвериковъ яч-  
меню, или солоду, полагая въ четверикѣ  
30 фунтовъ вѣсу.

6) Хмѣлю на это служнее пойло при  
четверика, въ каждомъ полагая вѣсу три  
фунта.

7) Шестъ кружекъ (коихъ въ ведрѣ  
12) хлѣбнаго вина, для поднесенія по чар-  
кѣ поушру, иногда за обѣдомъ, въ празд-  
ничные дни, также во время сѣнокосу  
и жатвы.

*Разсмотрѣнiе сего исчисленія пойлу.*

1) Въ разсужденіи пива, къ жашвѣ сбе-  
регаемаго, не взирается здѣсь на образцы  
нѣкопорохъ мѣстѣ и нѣкопорохъ вели-  
кихъ домоводствъ, гдѣ изснари сему  
опредѣлена извѣстная мѣра, тамъ по се-  
му и располагаться должно; соображается  
здѣсь къ тѣмъ мѣстамъ, гдѣ пива жне-  
цамъ и косцамъ дають произвольно.

Когда по вышеупомянутому изъ  
полуосмины солоду, въ 60 фунтовъ вѣ-  
сомъ, берется пива бочка, выдетъ оное  
ни крѣпко, ни слабо; бочка должна содер-  
жать въ себѣ 10 ведръ или 120 кружекъ,  
а въ кружкѣ пива вѣсомъ 2 фунта.

Гдѣ родился добрый хлѣбъ и стоитъ  
густо, а пошому къ сниманію онаго по-  
требно усиленныхъ трудовъ, тамъ къ уто-  
ленію жажды и возобновленію тѣлесныхъ  
силъ полуведра пива не лзя счестъ изли-  
ше-

шеспвеннымъ; въ плодоносныхъ мѣстахъ начинаешъ жнецъ или косецъ работашъ въ пяпомъ часу съ полуночи, и можешъ уже до обѣда выпить пива около двухъ кружекъ; въ два часа съ полдень принимаешся онъ опянь за работу, и упражняешся до захожденія солнечнаго, и въ это время можешъ выпить остатокъ пива.

Могушъ случившся холодные и дождливые дни, въ копорые опредѣленной мѣры выпить не можешъ; когда же спойтъ погода жаркая, а работашъ нужно, тогда необходимосъ приводишъ работниковъ выпивашъ поyllа и больше полуведра въ день, хошябъ были они и воздержные люди, непьяницы; почему должно шаковые дни считаашъ сложно и сравнивашъ.

Когда же въ мѣстахъ средственно изобильныхъ во время жатвы исходитъ пива меньше, зависишъ это отъ роду работы; ибо въ мѣстахъ средственно плодоносныхъ хлѣбъ росшешъ не шаковъ густъ и великъ, а пошому къ сняшю онаго пошребно меньше силъ тѣлесныхъ: самая справедливосъ и приличносъ вопѣшъ за работниковъ въ мѣстахъ изобильныхъ о лучшихъ для нихъ пищѣ и пойлѣ.

2) О спашѣ, касающейся до холодныхъ пищѣ, во время собиранія и свозки хлѣба важнаго полагашъ нечего; предполагаешся, что зависишъ это отъ обыкновенія, гдѣ введено свозителямъ хлѣба давать холодную пищу. Гдѣ есть обыкнове-



ніе возитъ хлѣбъ непрерывно, такъ чшо лошади кромѣ полней опдыху не имѣють, шамъ изойдетъ пива больше, нежели когда работникамъ подносятъ оно на гумнѣ, или въ домѣ, только во время опдыховъ.

3) Неоднократно въ этомъ сочиненіи упомянуто было, чшо въ изобильныхъ мѣстахъ по Воскреснымъ и праздничнымъ днямъ въ завпракѣ подають пивную похлебку; шамъ же для великой удобности введено подавать за ужиномъ пивную шюрю въ помянутые дни; и здѣсь такъ же опредѣлено въ сѣи дни за обѣдомъ на человѣка пива по кружкѣ; и такъ онаго на этотъ расходъ не можно положить меньше 9 ведръ.

4) Бываютъ случаи, въ которыхъ Хозяинъ къ ободренію работниковъ, или въ награду за прилѣжаніе, сверхъ опредѣленнаго пойла прибавляетъ имъ по кружкѣ или по двѣ добраго пива; въ разсужденіи шого положены въ расчисленіи на каждаго человѣка по два ведра.

5) Въ самыхъ изобильныхъ мѣстахъ не лзя служителямъ давать пива ежедневно; и для шого должно имѣть добрый квасъ въ домѣ, а особливо въ сѣнокосѣ и жашву лучшій обыкновеннаго: когда расходъ на квасъ семи четвериковъ солоду, каждой въ 30 фунтовъ, присоединить къ солоду, потребному на вывареніе пива на каждаго человѣка двухъ бочекъ съ половиною,

ною, выдепѣ на каждаго мужескаго полу служителя попребно въ годѣ полторы чепверши солоду.

6) Поелику въ расположеніи клонится къ черному пиву, кошорое варится изъ яшнаго солоду, шо попребенѣ къ оному и хмѣль; однакожъ предполагается, чшобѣ къ жашвѣ запасать не такое крѣпкое, какѣ Маршовское пиво, въ кошорое идетѣ очень много хмѣлю, но не очень крѣпкое. Въ добрыхъ пивоварняхъ берутѣ мѣроу чепвершую часѣ хмѣлю прошивѣ солоду, или содержаніе хмѣлю къ солоду какѣ 1 къ 4; въ прочныхъ же пивахъ, кои въ Маршѣ варяшѣ къ лѣшу, содержаніе хмѣлю къ солоду какѣ 1 къ 2; или примѣрно, 2 чепверика хмѣлю на осмину солоду.

7) Во всеобщихъ правилахъ въ началѣ этой *первой Части Хозяйки* содержишся, чшо главнѣйше горячаго вина должно служителямъ опредѣляшъ узаконенною мѣркою, дабы не происходило пьянства; но какая пристойно была бы сѣя мѣрка? Небольшой шшофѣ, каковыхъ въ ведрѣ 12, содержишѣ въ себѣ отѣ 19 до 20 чарокѣ; но мы положимѣ, чшобѣ чарка была шаквая, кошорыхъ бы изѣ сего шшофа вышло осьмнадцать.

Когда положимѣ 24 дни жашвенныхъ, и 12 дней къ кошению травы, въ кои служителямъ каждаго ушра за завшракомѣ въ домѣ подносить по чаркѣ вина; шо по

вышеписанному хозяйственному раздѣленію въ помянутомъ штофѣ считая 18 чарокъ, выдѣлѣ въ завтраки на каждого человѣка два штофа, или шестая доля ведра; въ полдни на 18 обѣдовъ во время жатвы (что однако не всюду употребительно,) еще одинъ штофъ; хопя за обѣдомъ подносятъ чаркою меньшею, нежели поушру, для того что за обѣдомъ пьютъ пиво; далѣе въ праздничные дни вмѣсто обыкновенной къ завтраку Воскресной пивной похлебки подносятъ по чаркѣ вина; на десять или двенадцать праздниковъ должно опредѣлить двѣ шрети означеннаго штофа; и такъ съ вышеписаннымъ сосланивъ на человѣка  $3\frac{2}{3}$  штофа. Когда же въ зимнее время слуги въ три и четыре часа съ полуночи посылаются въ дорогу, а завтракъ для нихъ еще не готовъ, отправляющъ ихъ чаркою вина; сверхъ того ошъ воли Хозяйки зависявъ, временемъ за ошмѣнное прилѣжаніе наградить, или къ оному ободришь служителей поднесеніемъ вина; на таковой расходъ полагается еще  $2\frac{1}{3}$  штофа на человѣка; и такъ вообще должно положить въ годъ на каждого человѣка шесть означенныхъ штофовъ вина, ш. с. полведра: въ мѣстахъ средшвенно изобильныхъ изъ мѣры этой можно сдѣлать убавку; однако предполагая, что шамъ Хозяинъ получаетъ доходовъ меньше, и слуги меньше работаютъ.



2) Женскому полу.

Понеже женскій полъ также имѣетъ жажду, однакожъ въ жашвенную пору пива не получаетъ, то исчисленіе нужному для него пойлу не лѣзя поспановляшь на той же ногѣ, какъ сдѣлано для мужескаго полу, а по сему должно учинить оное слѣдующимъ образомъ:

1) Въ двѣ положенныя недѣли, когда хлѣбъ сгребается и свозится, (у насъ въ Нѣмецкой землѣ возящему хлѣбъ обыкновенно въ помочъ придають дѣвку,) на холодную пивную шюрю для каждой женщины ежедневно полкружки, всего полведра.

2) Въ Воскресные и праздничные дни на пивную похлебку въ завтракъ, а ввечеру на пивную шюрю, также кружка за обѣдомъ, составитъ въ годъ девять ведръ.

3) Въ нѣкоторыхъ особливыхъ случаяхъ на весь годъ полведра; и того вообще соспавитъ пива бочку въ десять ведръ.

4) На квасъ въ годъ 6 чешвериковъ солоду, въ 30 фунтовъ вѣсомъ въ каждомъ.

5) Хмѣлю для сихъ напишковъ 2 чешверика.

6) Хлѣбнаго вина одинъ штофъ прежде означенной мѣры для поднесенія въ праздники и при иныхъ случаяхъ.

*Разсмотренія сего исчисленія пойлу.*

1) Сколько охотно ѣдятъ мушны во время жашвенныхъ работъ холодную пив-

ную шюрю, сполькожъ любятъ оную и женщины.

2) Положенныя девяшь ведръ пива выпивають онѣ вообще съ служилыми; надлежитъ и женщинамъ ошдавать справедливость; ибо оныя въ домашнемъ быту не рѣдко больше оказываютъ услугъ, нежели мужчины: пиво для служителей радостное пойло, для чегожъ и женщинѣ лишашъ онаго.

3) Хотя благонравная дѣвка до крѣпкихъ напишковъ не должна быть охотница, однакожъ временно не мѣшаетъ ей выпить пива; и шакъ малость соспавляетъ, когда для сего опредѣлено полведра.

4) Положимъ, что женщины во время дневнаго жару меньше пьютъ, нежели мужчины, но для шого на квасъ и опредѣляется имъ четверикомъ меньше солоду; изъ этого же идея и на вареніе квасныхъ похлебокъ.

5) Прежде учинено положеніе, что хмѣль прошивъ солоду имѣетъ содержаніе какъ 1 къ 4; на бочку пива для женщины въдесять ведръ потребно солоду два четверика; на квасъ шесть четвериковъ солоду; въ приправу же сихъ восьми четвериковъ солоду надлежитъ хмѣлю два четверика.

6) Дѣвки не должны къ вину привыкать, какъ то и видимо, что большая часть изъ нихъ онаго не пьютъ; но какъ мужчины въ праздничные дни вмѣсто похлебки въ завпракъ получаютъ по чаркѣ вина: то для дѣвокъ вѣдь не особенной же

же завтракъ варишь; имѣ въ завтракъ въ праздничные дни должно съ мущинами равняшься. Сверхъ того не рѣдко случисься можетъ, что дѣвка еще до свѣту или очень рано посылается съ двора для нѣкоторыхъ исправленій, когда еще завтракъ не бываетъ готовъ, то и должно ей вмѣсто онаго довольствоваться небольшою чарочкою вина; а въ этомъ намѣреніи и полагается на каждую дѣвку вина одинъ шпофъ въ годъ, двенадцатую долю ведра составляющій.

#### Г Л А В А XIV.

*О служителяхъ, на мѣсячинѣ и отсыпномѣ запасѣ состоящихъ.*

Хотя бы Хозяйка о служнемъ сполѣ, даже въ самыхъ большихъ домоводствахъ, сама пеклась, и подѣ своимъ присмотромъ оный имѣла, однакожъ могутъ въ домѣ быть люди, коимъ не удобно бѣшь съ заспальными, но получаютъ въ годъ определенное на пищу, которое называется *мѣсячина* или *отсыпное*, такъ на примѣръ даютъ дворовымъ, домами живущимъ людямъ, бобылямъ, старостѣ, луговщику, пасуху и прочимъ отсыпной хлѣбъ и разные другіе припасы, въсомѣ или мѣрою; въ таковомъ случаѣ говоришь: пасухъ на отсыпномѣ, или, когда припасъ выдается оному помѣсячно,



шо на мѣсячинѣ. Въ каждомъ уѣздѣ есть сему поспановленіе, опредѣленное почему и чего давать, которое даже до самыхъ мѣлочей простирается; о семъ въ этой главѣ говорено не будетъ; здѣсь предложено о томъ опшынномъ припасѣ, который отдается на расходъ къ содержанію служняго спола дворецкому, или ключнику; главнѣйше здѣсь изыскивается, въ какомъ случаѣ хорошо быть можетъ служителей своихъ содержать на отсыпномъ припасѣ.

Когда въ нѣкоторыхъ обширныхъ домоводствахъ много людей ежедневно кормить должно, госпожа дому не можеть сама снять на себя спаранія и присмотру за шѣмъ; она принуждена будетъ опредѣлить къ сему особливую особу, которую обыкновенно ключницею называють: слѣдуетъ тогда, чтобъ женщина сія имѣла поспребныя къ тому свойства; оныя состоятъ въ искусствѣ, въ рности и шерпѣи.

Ключницѣ надлежитъ знать поварню, хотябъ отъ господъ содержана была особливая повариха или поваренная дѣвка, чтобъ она во всѣхъ случаяхъ поварихѣ насшавленія давать могла. Далѣе должна она вѣдать, сколько для каждой пищи и каждого спола взять или выдавать надобно, дабы къ убытку господскому не выдать много, ни къ опягощенію служителей мало; сверхъ того въ изобильныхъ мѣ.

мѣстахъ должна она разумѣть, какъ хозяйствовать временными и прочными пищамя, и слѣдуя обычаю мѣста содержать и наблюдать *порядокъ въ перемѣнѣ пищи*. Таковымъ знаніемъ прѣсбрѣпетъ она и удержишъ уваженіе къ себѣ отъ служителей; незнаніемъ же сего искусства навлечешъ себѣ презрѣніе; по неуваженію же отъ служителей произойдушъ роптанія на родъ пищи, жалобы и нѣкопорыя скучныя ссоры.

Въ вѣрности ключница также не должна имѣть недоспадка; она должна имѣть къ себѣ полную довѣренность господъ своихъ; ибо ей поручаются всѣ сѣбѣшныя и питьейныя запасы для служителей. Господѣ съ своей стороны не должно быть столько простой, чтобъ лукавая ключница могла ее обманывать: однакъ и умная Хозяйка можетъ обманы или тайныя похищенія только замѣпить, но не удержашъ; для шого что, когда ключница не вѣрна и припомъ лукава, всегда будетъ имѣть у себя подъ рукою людей, кои господскіе запасы могутъ тайно уносить и быть посредниками обмана; сіе наконецъ дойдетъ до шого, что всѣ правила будутъ забвенны, и такъ сказать явной грабежъ начнетъся; дерзкая ключница будетъ сослана, а вѣрную не сыщешъ; ибо таковыхъ никшо изъ услуженія своего не выпустишъ; а хотя таковая и попадется, но можетъ быть под-  
вер-

вержена другимъ слабостямъ, не меньшіе безпорядки произвеси могущимъ.

Наконецъ ключница не должна быть неперпѣлива; ибо въ большихъ домоводствахъ несетъ оная немалыя труды и беспокойства; неперпѣливая не рѣдко отъ скопляющихся многихъ дѣлъ приходишь въ сердце и дикость, отъ чего происходятъ въ домѣ свары, между шѣмъ какъ нѣкопорыя времена и упражненія имѣютъ необходимую нужду въ ея кропости и умѣренности. Гнѣвъ и своенравіе паковыхъ шварей навлекаютъ господамъ множество досадъ, и побуждаютъ желать, чтобъ служнѣй столъ происходилъ безъ замѣшательства.

Гдѣ же господа имѣютъ несчастіе не пріискавъ ключницы, добрыми свойствами одаренной, полезнѣе имъ служителей своихъ содержать на отсыпномъ, и оное препоручить дворецкому, или спаростѣ.

Можетъ также случиться, что господа принуждены почасу отѣзжать и находишься въ отсуствіи отъ своего дому; еще можетъ случиться, что домъ почасу посѣщаютъ гости, въ каковое время Хозяинъ нѣтъ свободы за ключницею своею надсматривать и удерживать ее своею властію; равномѣрно можетъ и добрая впрочемъ ключница въ нѣкопорыхъ мѣстахъ въ кормленіи служителей претерпѣвать много нужды. Я говорю въ



въ нѣкоторыхъ мѣстахъ потому, что старавшійся дѣлать замѣчанія, конечно вѣдаетъ, что служители въ одномъ мѣстѣ бывають грубѣе и развращеннѣе, нежели въ другомъ; причина сему пріемлетъ происхожденіе свое изъ много-различныхъ источниковъ; во многихъ же степеняхъ грубые служители при выше-писанныхъ обстоятельствевахъ ключницѣ очень надоедаютъ, и ропшаніемъ своимъ будутъ стараться вымогать опчасу лучшую пищу; ключница принуждена будетъ либо просить увольненія отъ своей должности, или стараясь угождать служителямъ, начнетъ держать лучший столъ къ убытку господскому: въ таковомъ случаѣ не худо поручить дворецкому, или старостѣ содержаніе служняго стола, и отдавать ему отсыпные на то припасы, для того что, когда столъ, кому поручено, съ женою своею самъ будетъ сидѣть за однимъ съ ними столомъ, тогда и при худшей пищѣ останутся они довольными, увидѣвъ, что и присланики надъ ними не лучше ихъ ѣдятъ и пьютъ; ибо въ домахъ средняго состоянія и отъ того единственно неудовольствіе служителей произойти можетъ, когда узнають или увидятъ, что господа ихъ лучше ѣсть и пить могутъ; злые служители всегда стремятся къ равенству.

Сколько же за полезное нахожу господамъ тѣхъ служителей, кои на застольномъ

номъ ропщутъ, опредѣлять на нѣсколько времени на опсыпное, и чрезъ то доводишь ихъ на старую ногу; не годованіе же служишелей на пищу можешь прсизойти по многимъ причинамъ.

Одна изъ сихъ причинъ та, когда нѣкошорые изъ сосѣдственныхъ господъ возмунъ за правило лучшимъ кормленіемъ служишелей поправишь, что однако къ намѣренію сему не приводишь; единое твердое правило, исправляющее служишелей, есть законъ Хрисіанскій; когда же господа сами къ вѣрѣ хладнокровны, впадающъ на шакія средспва, къ поправленію коими многокрашно сами себя наказываютъ.

*Экхартъ*, коего во многихъ часяхъ можно избрать руководицелемъ въ Хозяйствованіи, нелучшее однако избралъ правило къ возбужденію въ служителяхъ благонамѣренія и лучшаго прилѣжанія, когда въ своей *Опытной Экономіи* на стр. 182 и 183 пишетъ такъ: „Но какъ доходишь до жалованья, именно же, по скольку каждый въ годъ получаютъ долженъ, а мы за правило счишаемъ придерживаться обыкновенія каждаго мѣста: мѣшаетъ намъ въ этомъ то, что въ одномъ мѣстѣ даютъ жалованья больше, нежели въ другомъ; намѣреніе же наше бодрствено, исправно хозяйствовать, пріобрѣсть честь, и ни отъ кого не заслужить укореній; по сему должно намъ у равнаго намъ сосѣда освѣдомишься, какое служишели его годовое полу-

лучающѣ жалованье, а потомъ на твердой ногѣ постановишь, чтобѣ дворецкѣй нашѣ получалѣ десятию рублями жалованья больше, нежели дворецкѣй у нашего сосѣда получаетѣ; служитель нашѣ получалѣ бы двумя рублями жалованья больше предѣ сосѣднимѣ слугою; наша служанка имѣла бы лишній рубль предѣ тѣмѣ, сколько служанка у другихѣ получаетѣ; нашѣ пашухѣ получалѣ бы два рубли лишнихѣ предѣ другими.

Послѣ чего можемъ мы жить въ без-опасномѣ благонадѣянїи, что всѣ наши служители таковое награжденїе благодарностїю, вѣрностїю, повиновенїемъ и неушомимымъ прилѣжанїемъ заплашашѣ, и во всякихѣ случаяхѣ въ домѣ нашемъ удержашся, а издержки наши происходящими ежедневно работами десятирично возвращашѣ.,,

Но на долго ли можно прожить съ таковыми правилами? чрезѣ нѣсколько лѣтъ прибавленное жалованье не составишь уже новости, и сосѣди, дабы не упустить ошѣ себя добрыхѣ служителей, жалованье и у себя въ таковую же мѣру поравняють; а тогда у всѣхѣ учинишя это старымъ узаконенїемъ; служители не будутѣ поправлены, можемъ быть еще большимъ жалованьемъ испорчены, и къ развратности склоняѣ. Съ кормленїемъ служителей равное обстоятельство; лишѣ на короткое время послужитѣ то, когда лучшею пищею и пойломъ нравы исправляѣ

ВОЗ-



вознамѣришься; приключишь себѣ, а можешь быть и всѣмъ сосѣдямъ, вредъ чрезъ введеніе новоси: въ этомъ случаѣ удобнѣ всего можно успѣть, не благоразумно возвышенную пищу привеси на старую ногу, когда препоручишь на нѣкоторое время дворецкому, чѣобъ онъ, получая ошсыпное, кормилъ ихъ за однимъ столомъ съ собою.

Можетъ впрочемъ и всеобщая шѣсно-та довести въ нѣкоторыхъ мѣстахъ къ тому же, что производяиъ вышепомянутыя ложныя правила; такъ случилось на примѣрѣ въ Пруссіи въ прошедшую войну, кои молодые люди побраны были въ солдаты; небольшое количество оспавшихся слугъ вздумали предписать себѣ лучшую пищу, и выговариваиъ оную при условіяхъ найму; Хозяевамъ, имѣющимъ нужду въ служителяхъ, принуждено было на это соглашаться. Гдѣ сего оиъ войны произшедшаго обыкновенія еще не выведено, можно употребить вышеписанное средство, яко крапчайшее и удобнѣйшее къ приведенію служняго сшолоа на старую добрую ногу.

Случается же иногда, что слабость здоровья Хозяйку удержишь наблюдать за служнею поварнею, а по обстоятельствомъ не можешь прѣискать способной къ таковому намѣренію ключницы; въ этомъ случаѣ также не худо препоручить кормленіе слугъ дворецкому, оида-вая оному для сего ошсыпное.

Кро-

Кромѣ шаковыхъ и тому подобныхъ случаевъ всегда лучше, чѣмъбъ Хозяйка за служнымъ споломъ сама надсматривала, или бы все при своихъ глазахъ распоряжала. Естли можно ей присутствовать въ поварнѣ, и не будетъ ей недостатка въ способностяхъ, съ охотою сниметъ она на себя попеченіе о служней поварнѣ; на одномъ обширномъ очагѣ, на томъ же самомъ огнѣ, гдѣ гошовишя господское кушанье, можно оное варить и для служняго сполоа вмѣстѣ: не составляетъ ли сіе сбереженіе трудовъ и дровъ? Естли запасена она всякими нужными събѣсными припасами, и будетъ не безъ разсудка, не можетъ ли она взять лучшія мѣры и порядокъ, и такъ распорядить, чѣмъбъ служилели въ надлежащую пору должное имъ получали? Твердая и Христіанскихъ намѣреній Хозяйка не приведетъ ли своимъ образцовымъ поведеніемъ себя у служилелей въ почтеніе? и сама снабжая ихъ обычайнымъ каждому мѣсту пипаніемъ и пойломъ, не произведетъ ли удовольствія въ служилеляхъ? Не постарается ли благоразумная Христіанка въ сообществѣ своего супруга словами и дѣйствіемъ къ поправленію сердца въ своихъ служилеляхъ трудиться? и что главное обстоятельство содержитъ Христіанскимъ поведеніемъ, порядкомъ, воздержностію и прилѣжаніемъ къ своимъ должностямъ, примѣръ подавать, любовь и уваженіе ихъ

снискивать? Если они не совсѣмъ раз-  
вращены, не будетъ она имѣть отъ нихъ  
оскорбленія неудовольствіемъ на обыкно-  
венную предлагаемую имъ пищу. Благо-  
разумная и Христіянскихъ намѣреній Хо-  
зяйка, награждая иногда доброе поведеніе  
и труды своихъ служителей прибавкою  
пищи, или въ почестъ напишка, не распо-  
рядитъ ли сего такъ, чтобъ не ввести  
того въ обыкновеніе, и сосѣдямъ своимъ  
вреда не приключить? Не будетъ ли она  
столько великодушна, чтобъ служите-  
лямъ своимъ добрыми словами внушать  
разумнѣе о злоупотребленіи происходяща-  
го въ милость по доброй волѣ отъ го-  
сподъ служителямъ? и не послужитъ ли  
то служителямъ руководствомъ къ на-  
божнымъ намѣреніямъ, когда она можетъ  
имъ говорить, не дѣлая укореній соб-  
ственному своему сердцу: Елика сушь  
истинна, елика честна, елика праведна,  
елика цѣломудренна, и елика прелюбезна,  
елика доброхвальна, аще кая добродѣтель,  
аще кая похвала, сія помышляйте. Чему  
научилися, пріяли и слышали, и видѣли  
во мнѣ, сіе шворите; и Богъ мира бу-  
детъ съ вами. Къ Филипписеомъ Посла-  
ніе С. Ап. Павла, гл. 4.

Конецъ перваго Отдѣленія  
СЕДЬМОЙ ЧАСТИ.

---



# О Г Л А В Л Е Н І Е

## VII Части і Отдѣленія Хозяина и Хозяйки.

|   | Стран. |
|---|--------|
| Упражненія Хозяйки въ поварнѣ служней и человѣка проснаго состоянія.                  | 13     |
| Введеніе.   | —      |
| Всеобщія правила, кои должно наблюдать въ приуготовленіи и подаваніи служней пищи.    | 21     |
| Чистота.  | —      |
| Порядокъ во времени дневной пищи.   | 27     |
| Перемѣна пищи.  | 30     |
| Какъ вводитъ новую пищу?  | 32     |
| Спаринной издавной въ нѣкоторые дни употребляемой пищи безъ нужды ошрѣщать не должно. | 35     |
| Не должно быть въ домѣ недостатка въ запасѣ готовой пищи.                             | 36     |
| Пищи, не охотно вкушаемыя.  | 37     |
| Роппаніе служителей о пищу.   | 38     |
| Не должно допускать, чіпобѣ служители предписывали себѣ кушанье.                      | 42     |
| Пища, на участки раздѣляемая.   | 43     |
| Подвечерокъ.  | 48     |
| Полезно ли, и въ какихъ случаяхъ служителямъ давать хлѣбъ опредѣленнымъ вѣсомъ?       | 49     |
| Всѣ застольные должны садиться за столъ вмѣстѣ.                                       | 51     |

|  |     |
|--|-----|
| Ключи отъ запаснаго чулана и по-<br>греба не всякому изъ служителей<br>поручать безъ разбору.                    | 52  |
| Не должно служителямъ позволять<br>оспающуюся отъ стола пищу раз-<br>давать постороннимъ.                        | 53  |
| Хозяйка должна временно входить<br>въ застольную и надзирать, естъ-<br>ли порядокъ и благочиніе за сто-<br>ломъ. | 54  |
| Каждой человѣкъ изъ застольныхъ<br>долженъ всегда знать и занимать<br>одно свое мѣсто за столомъ.                | 62  |
| Лучше ли поупру вмѣсто похлебки<br>давать служителямъ кофе?  | 63  |
| Жидкая похлебка лучше, нежели гу-<br>стая.   | 69  |
| Мягкой хлѣбъ.  | 70  |
| Пирогі когда и какъ давать?  | 72  |
| Пиво и вино.   | 74  |
| Приправы.  | 78  |
| Глава I. Похлебки.   | 82  |
| Водяная похлебка.  | 84  |
| Пирожная похлебка.   | —   |
| Квасная похлебка.  | 85  |
| Пивная похлебка.   | —   |
| Мучиная похлебка.  | 86  |
| Молочная похлебка.   | 87  |
| Маковая похлебка.  | —   |
| Пшениная кашица.   | 89  |
| Гороховая похлебка.  | —   |
| Грешневая кашица.  | 90  |
| Яшная кашица.  | 91  |
| Овсяная кашица.  | —   |
| Яшная кушья.   | —   |
|  | Бо- |

|                                     | Стран. |
|-------------------------------------|--------|
| Бобовая похлебка.                   | 92     |
| Калбасная похлебка.                 | 93     |
| Сливная похлебка.                   | 94     |
| Картофельная похлебка.              | 95     |
| Тыковная похлебка.                  | —      |
| Изъ сухихъ сливъ похлебка.          | 96     |
| Бузиннаго соку похлебка.            | —      |
| Великоденская похлебка.             | 97     |
| Говяжья похлебка.                   | —      |
| Глава II. Холодная пища.            | 98     |
| Квасное холодное.                   | —      |
| Пивное холодное.                    | 99     |
| Сливное холодное.                   | —      |
| Прѣсное молоко.                     | 100    |
| Кислое молоко.                      | —      |
| Сыворожка модочная.                 | 101    |
| Глава III. Густыя пищи или пошравы. | —      |
| Клѣцки.                             | —      |
| Саломаша.                           | 103    |
| Маковая саломаша.                   | 104    |
| Горохъ.                             | —      |
| Бобы.                               | 109    |
| Пшено.                              | 110    |
| Грешневая каша.                     | 111    |
| Сочевица.                           | 112    |
| Яшная каша.                         | 113    |
| Лапша.                              | 114    |
| Маковая лапша.                      | 115    |
| Свѣжая капуста.                     | 117    |
| Зеленый щи.                         | 119    |
| Бѣлая капуста.                      | 120    |
| Кислая капуста.                     | 121    |
| Морковь.                            | 123    |
| Пустарнакъ.                         | 126    |
| Бѣлая рѣпа.                         | 127    |



|                                | Стран. |
|--------------------------------|--------|
| Брюква.                        | 129    |
| Брюква сверхземная.            | —      |
| Картофели.                     | —      |
| Фазолы или зеленые бобы.       | 132    |
| Зеленый горохъ въ стручкахъ.   | 133    |
| Тыква.                         | 134    |
| Огурцы.                        | —      |
| Печеные и сушеные овощи.       | 136    |
| Свѣжія груши.                  | 137    |
| Запеченныя или сухія сливы.    | 138    |
| Салатъ.                        | 139    |
| Капустной салатъ.              | 140    |
| Свекла.                        | —      |
| <b>Глава IV. Мясныя пищи.</b>  | 142    |
| Голубиное и куриное мясо.      | —      |
| Утиное и гусиное мясо.         | 145    |
| Баранина.                      | 147    |
| Телятина.                      | 148    |
| Говядина.                      | 151    |
| Солонина.                      | 158    |
| Свинина.                       | 159    |
| Дюммель.                       | 165    |
| Черная кислица.                | 166    |
| Желтая кислица.                | 168    |
| Яишница.                       | 169    |
| Яйца.                          | 171    |
| Калбасы.                       | 172    |
| <b>Глава V. Рыбы.</b>          | 177    |
| Въ соли отварная рыба.         | 179    |
| Рыба, въ молокъ отварная.      | 181    |
| — вареная съ хрѣномъ.          | 182    |
| Скоромная уха изъ свѣжей рыбы. | —      |
| Рыба съ луковою ухою.          | 183    |
| Кислое приуготовленіе рыбы.    | —      |
| Рыба съ пущарнакомъ.           | 184    |
| <b>Ры-</b>                     |        |

|                                | Стран. |
|--------------------------------|--------|
| Рыба съ бѣлою рѣпою.           | 184    |
| — съ брюквою.                  | —      |
| — съ картофелями.              | 185    |
| Треска.                        | —      |
| Скальная рыба или клип-фишъ.   | 186    |
| Сельди.                        | —      |
| Сняшки.                        | —      |
| Глава VI. Жареное.             | 187    |
| Голуби.                        | 188    |
| Курица.                        | 190    |
| Гусь.                          | 191    |
| Утка.                          | 192    |
| Телятина.                      | —      |
| Баранина.                      | 194    |
| Свинина.                       | —      |
| Жареное кислое съ уксусомъ.    | 197    |
| Глава VII. Пироги.             | 198    |
| Ржаныя лепешки.                | —      |
| — опарныя булки.               | 199    |
| Опарные пироги на молокѣ.      | 201    |
| Пироги съ поснымъ масломъ.     | 202    |
| Ватрушки съ вѣшчиннымъ саломъ. | 203    |
| Сливной пирогъ.                | 204    |
| Яблочной пирогъ.               | 205    |
| Блины.                         | 206    |
| Желѣзное пирожное.             | 207    |
| Пирожное съ сокомъ плодовъ.    | —      |
| Рождественскіе пироги.         | 208    |
| Пшеничныя лепешки.             | 209    |
| Пшеничной прѣсной хлѣбъ.       | 210    |
| Изюмные пироги.                | 211    |
| Пышки.                         | —      |
| Здобныя лепешки.               | 212    |
| Яишникъ.                       | 213    |
| Маковыя лепешки.               | 215    |
|                                | Ва-    |



|  | Стран. |
|--|--------|
| Ватрушки съ шварогомъ.   | - 217  |
| Коровай.   | - 218  |
| Глава VIII. Прикуски.  | - 219  |
| Коровье масло.   | - 220  |
| Гусиное сало.  | - 223  |
| Сало свиное.   | - —    |
| Сливной сокъ.  | - 224  |
| Бузиной сокъ.  | - 225  |
| Яблочной сокъ.   | - —    |
| Разбивная яшница.  | - —    |
| Льняное масло.   | - 226  |
| Сыръ.  | - 227  |
| Глава IX. Діетическія правила.   | - 229  |
| Здоровой хлѣбъ.  | - —    |
| Капуста и корневые огородные растѣнія въ нѣкоторые годы бывающіе не очень здоровы.                             | - 235  |
| Здоровое мясо.   | - 241  |
| Мясо въ вареніи надлежитъ, какъ должно, присаливать.   | - 249  |
| Жаренаго не должно поджигать.  | - 250  |
| Укусъ къ салату долженъ быть довольно остръ.   | - 251  |
| Пристойная пища.   | - 252  |
| Возрѣніе въ разсужденіи пищи для больныхъ служителей.  | - 254  |
| Мѣдную посуду предъ употребленіемъ должно начисто вытирать и вымывать.   | - 257  |
| При вареніи густой пищи въ котлѣ прикипѣвшихъ къ бокамъ часницъ отскребать и съ прочею пищею мѣшать не должно. | - 258  |



|   |       |
|---|-------|
| Никакую пищу не должно содержать<br>въ металлической посудѣ, и въ<br>оной опять разогрѣвать.      | - 260 |
| Уксусу не должно содержать въ ме-<br>таллической посудѣ.  | - 261 |
| Твароженіе молока для дѣланія сы-<br>ровъ не должно производить въ<br>глиняной муравленой посудѣ. | - 262 |
| Глава X. Вопросы о различныхъ родахъ пи-<br>щи для стола служняго.                                | - 267 |
| Глава XI. Распоряженіе временной и прочной<br>пищи.   | - 284 |
| Глава XII. Образецъ къ соединенію порядка<br>пищи для служняго стола.                             | - 327 |
| Глава XIII. Расположеніе и изчисленіе еже-<br>годнаго расхода на служній столъ.                   | 364   |
| Глава XIV. О служителяхъ, на мѣсячинѣ и<br>отсыпномъ запасѣ состоящихъ.                           | - 393 |

### Для извѣстія.

Указатель на содержащіяся въ сей VII Части  
первенствующія вещи, или Оглавленіе, сообщенъ  
будетъ при 2 Оздѣленіи сей Части; равноѣрно  
и въ слѣдующихъ Частяхъ поступаемо будетъ.



РОССИЙСКАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННАЯ  
БИБЛИОТЕКА

30646-0